

Diana Manuela Dos Santos Marques

2º Ciclo de Estudos em Arqueologia

**A casa rural do Planalto Mirandês em meados do século XX:
espaços de confeção dos alimentos, utensilagem e práticas alimentares**

2014

Orientador: Teresa Soeiro

Classificação: Ciclo de estudos:

Dissertação/relatório/Projeto/IPP:

Versão definitiva

FACULDADE DE LETRAS DA UNIVERSIDADE DO PORTO

Diana Manuela Dos Santos Marques

2º Ciclo de Estudos em Arqueologia

**A CASA RURAL DO PLANALTO MIRANDÊS EM MEADOS DO SÉCULO
XX:
ESPAÇOS DE CONFEÇÃO DOS ALIMENTOS, UTENSILAGEM E
PRÁTICAS ALIMENTARES**

Dissertação apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto para a obtenção do grau de Mestre em Arqueologia. Realizada sob a orientação científica da Professora Doutora Associada Maria Teresa Cordeiro de Moura Soeiro

DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS E TÉCNICAS DO PATRIMÓNIO

Porto

2014

“ Étudier la table populaire, ce n’est pas seulement étudier l’alimentation des gens modestes et les produits consommés, c’est aussi essayer de reconstituer les pratiques alimentaires dans la vie quotidienne, s’intéresser aux circuits d’approvisionnement, à la quantité et à la qualité de la vaisselle, (...) s’efforcer de comprendre les usages sociaux du manger et du boire, les représentations qui les accompagnent ” (BONNEAU 2013: 9).

Índice Geral

AGRADECIMENTOS.....	IV
RESUMO	V
ABSTRACT.....	VI
GLOSSÁRIO DE TERMOS REGIONAIS	1
INTRODUÇÃO.....	3
1. CARACTERIZAÇÃO DO PLANALTO MIRANDÊS	6
2. A CASA RURAL	9
2.1. A CASA TÉRREA.....	9
2.2. A CASA DE ANDAR	10
2.3. A CURRALADA.....	12
2.4. A COZINHA.....	13
2.4.1. A cozinha da casa térrea	13
2.4.2. A cozinha da casa de andar	15
2.4.3. A cozinha da curralada.....	18
2.5. O FORNO DE COZER O PÃO.....	21
2.5.1. Construção	22
2.5.2. Utensílios.....	24
2.6. MANUTENÇÃO DA UTENSILAGEM DOMÉSTICA.....	26
2.7. AQUISIÇÃO DA UTENSILAGEM E GÊNEROS ALIMENTARES: FEIRAS E COMÉRCIOS LOCAIS	28
2.7.1. Relações comerciais com Espanha.....	29
3. ALIMENTAÇÃO	32
3.1. ALIMENTAÇÃO QUOTIDIANA.....	36
3.1.1. Alimentos produzidos.....	37
3.1.2. Alimentos da natureza.....	40
3.1.3. Caça e pesca fluvial.....	41
3.2. ALIMENTAÇÃO NA FAINA AGRÍCOLA	43
3.3. ALIMENTAÇÃO EM FASES E OCUPAÇÕES ESPECÍFICAS DA VIDA	45
3.3.1. Alimentação das grávidas e durante a amamentação.....	45
3.3.2. Alimentação das crianças, idosos e doentes.....	45

3.3.3.	<i>Merenda da escola</i>	46
3.3.4.	<i>Merenda de pastores e caçadores</i>	46
3.4.	ALIMENTAÇÃO EM DIAS DE CELEBRAÇÃO E FESTAS.....	48
3.4.1.	<i>Batizados, casamentos e velórios</i>	48
3.4.2.	<i>Natal, Ano Novo, Reis, Carnaval, Quaresma, Páscoa e Magusto</i>	49
3.5.	INFLUÊNCIA ESPANHOLA NA ALIMENTAÇÃO DO PLANALTO MIRANDÊS.....	51
3.6.	BEBIDAS	52
3.7.	TÉCNICAS DE CONSERVAÇÃO E ACONDICIONAMENTO DOS ALIMENTOS	54
3.8.	MÉTODOS DE PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS	56
3.9.	PESOS E MEDIDAS.....	58
4.	SABER FAZER	59
4.1.	O PÃO.....	59
4.1.1.	<i>Processo de confecção do pão</i>	60
4.1.2.	<i>Doces derivados da massa do pão</i>	65
4.1.3.	<i>Outros doces feitos no forno</i>	65
4.1.4.	<i>Semelhanças com o lado espanhol na confecção de doces</i>	67
4.2.	A MATANÇA E A CONFEÇÃO DO FUMEIRO.....	68
4.2.1.	<i>O fumeiro</i>	70
4.2.2.	<i>Lavagem das tripas</i>	70
4.2.3.	<i>Chouriços pretos ou chabianos</i>	71
4.2.4.	<i>Desmanche da carne</i>	71
4.2.5.	<i>Pingo e rojões</i>	72
4.2.6.	<i>Preparação da surça</i>	73
4.2.7.	<i>A salga</i>	73
4.2.8.	<i>Alheiras</i>	74
4.2.9.	<i>Bulhos, botchas, linguiças e salpicões</i>	75
4.2.10.	<i>Fumeiro de carne de vaca</i>	75
4.2.11.	<i>“Fumeiro” de carne de burro</i>	76
4.3.	O LEITE, QUEIJO E MANTEIGA.....	78
4.3.1.	<i>Confeção do queijo</i>	79
4.4.	O FOLAR DA PÁSCOA	81
4.4.1.	<i>Confeção do folar</i>	82
4.5.	A MARMELADA E GELEIA	84

4.5.1. <i>Confeção da marmelada</i>	84
4.5.2. <i>Confeção da Geleia</i>	85
CONCLUSÃO	86
BIBLIOGRAFIA	88
ANEXOS (SUPORTE DIGITAL)	1001

Agradecimentos

O presente trabalho é fruto de diversos intervenientes, sem os quais nada se teria concretizado. A todos estes deixo as minhas palavras de gratidão.

Em primeiro lugar, o meu eterno agradecimento aos meus queridos pais por me terem dado a oportunidade de poder estudar, pelos seus conselhos, incentivo, apoio e pelo seu voto de confiança. Ao meu querido irmão, meu grande amigo, pelo seu apoio e por nunca ter duvidado das minhas capacidades.

Aos meus avós que por se terem ido cedo demais gostariam de ter presenciado esta etapa da minha vida.

Ao Eduardo grande companheiro destes últimos seis anos, que me acompanhou e apoiou nos bons e difíceis momentos na realização deste trabalho. A ele agradeço as palavras de incentivo, compreensão e gentileza.

Agradeço ainda à orientadora da tese, a Prof.^a Doutora Teresa Soeiro, por se ter mostrado sempre disponível e atenciosa em me receber, por me ter esclarecido dúvidas e hesitações, e por me ter fornecido inúmera bibliografia pessoal, útil e valiosa para a realização deste trabalho.

Expresso a minha grande gratidão a todas as pessoas que, no decorrer do trabalho de prospeção, se aprontaram a responder às questões e me abriram a porta das suas casas.

Devo também um agradecimento aos funcionários da Câmara Municipal de Vimioso e da Casa da Cultura de Vimioso pela disponibilidade e atenção em me proporcionar diverso material de apoio, bem como às funcionárias da Biblioteca da Faculdade de Letras da Universidade do Porto, pela sua gentileza e boa disposição.

Por fim, agradeço ao Presidente da Junta de Freguesia de Vila Chã de Braciosa, Sr. Adérito, ao Presidente da FRAUGA, Jorge Lourenço, pela ajuda disponibilizada, bem como a todos aqueles que, de uma forma ou de outra, contribuíram direta ou indiretamente para a concretização deste trabalho.

Resumo

A presente dissertação foi dedicada ao espaço rural do Planalto Mirandês. Este insere-se na parte oriental de Trás-os-Montes e constitui um extenso território no Leste do distrito de Bragança, na região Norte do território português.

Tem como base o estudo dos espaços de confeção dos alimentos – a cozinha e o forno – bem como as práticas alimentares a eles associadas, numa cronologia de referência incidente nas décadas de 50-60 do século XX.

A informação recolhida assentou em algumas fontes bibliográficas, trabalho de campo e informação oral obtida junto das populações locais cuja memória recua àquela época. Com isto, caracterizamos a casa rural e o espaço de confeção das refeições. Identificamos a proveniência, locais e modos de abastecimento/aprovisionamento da utensilagem usada no dia a dia das pessoas do Planalto. No que diz respeito à alimentação quotidiana, descrevemos aquela inerente às fainas agrícola, bem como a que se relaciona com determinadas fases e ocupações da vida, celebrações e festividades religiosas. Procedemos ainda ao reconhecimento das formas de confeção, conserva e armazenamento de alguns alimentos. Por fim, reconstituimos as cadeias operatória/gestos e técnicas de confeção de alimentos.

Em anexo constam mapas, tabelas e fotografias diversas respeitantes aos temas abordados, bem como desenhos, um catálogo que apresenta descrições de vários utensílios e o inventário das cozinhas e fornos identificados.

Palavras-chave: *arqueologia contemporânea; etno-arqueologia; património imaterial; arquitetura tradicional; utensilagem doméstica; alimentação; técnicas tradicionais; saber-fazer.*

Abstract

This work is dedicated to the rural areas of the Planalto Mirandês. This is part of the eastern of Tras-os-Montes and constitutes a vast territory in eastern district of Bragança, in northern Portuguese territory.

It is based on the study of confections spaces of food - the kitchen and the oven - and feeding practices associated with them, the chronology of reference focus in the decades of the twentieth century 50-60.

The information collected was based on some bibliographic sources, fieldwork and oral information obtained from the local populations whose memory recoils at that time. With this, we describe the cottage and the confections space meals. We also identify the origin, local and supply of utensils used in everyday life of the people. With regard to the daily food, we characterize agricultural chores as well as it relates to certain stages of life and occupations, religious holidays and celebrations. We proceed even the recognition of forms of confection, preserve and store some food. Finally, we reconstitute the operative chains/gestures and techniques of quilting food.

Attached contained maps, tables and photographs relating to various themes and designs, a catalog that presents descriptions of various items and the inventory of kitchens and ovens identified.

Keywords: *contemporary archaeology; ethno-archaeology; intangible heritage; traditional architecture; domestic utensils; power; traditional techniques; know-how.*

Glossário de termos regionais

Almário – armário

Amover – abortar

Arrecadar – arrumar

Bacia – recipiente de cerâmica, metal e depois plástico, redondo e largo, empregue para diversos usos domésticos, sobretudo para lavagens.

Barrinhão – alguidar

Cacharro – designação atribuída pelos habitantes do Planalto ao conjunto de peças de louça, habitualmente de barro.

Caçoilinha – Espécie de caldeira em miniatura com testo.

Canço – Estrutura feita de vime, assente nas varas do fumeiro, onde se colocavam as castanhas a secar ao lume.

Çarandagem – designação atribuída ao conjunto de cebolas, alhos, pimentos, tomates, etc.

Carunha – caroço

Catchola – moela

Encartado – abrir, cortar algo

Encertar – cortar algo

Endojar – agitar

Enxugar – secar

Escaleiras – escadas

Esgarabilhar – rilhar ossos

Esgodar – esfregar

Fogaça – pão de trigo ou de centeio 2kg.

Gradura – designação genérica atribuída ao conjunto de legumes de grão.

Guiçitos – pequenos galhos

Jôgos – seixos do rio

Linguiça – chouriça

Lumes – fósforos

Maquia – lucro ou ganho

Pinhas – prendas de casamento

Réstias – colocavam-se em *réstias* as cebolas ou alhos que se entranchavam com ajuda de estopa ou por intermédio de um barão, para se pendurarem.

Rodaxa – fatia

Rojo – bem quente

Sotos – comércio locais

Tabique – ripas de madeira rebocadas/revestidas com barro amassado e palha.

Introdução

A presente dissertação de Mestrado pretende dar um pequeno contributo sobre a arquitetura vernacular do espaço rural do Planalto Mirandês nos anos 50-60 do século XX, mais especificamente no que diz respeito ao espaço de confeção dos alimentos - a cozinha e o forno - bem como às práticas alimentares relacionadas com estes espaços.

A escolha do tema decorreu principalmente da relação pessoal e apreço a este pequeno pedaço de Trás-os-Montes ao qual me sinto profundamente ligada, área que considero tão pouco estudada e valorizada. Por outro lado, o interesse pelo tema em questão e pelo período contemporâneo foi fundamental.

Verifiquei que são diminutos os trabalhos detalhados sobre o Planalto Mirandês. Contudo, destaquem-se as obras dos Padres Francisco Manuel Alves (Abade de Baçal), António Maria Mourinho, António Rodrigues Mourinho e Belarmino Afonso, e de J. R. dos Santos Júnior, Maria José de Moura Santos, Paula Bordalo Lema e José Eduardo Pascoal.

A bibliografia referente ao tema foi consultada nas Bibliotecas Municipais de Bragança, Vimioso, Miranda do Douro e da Faculdade de Letras, na Biblioteca Municipal do Porto e no Arquivo Distrital de Bragança.

A área de estudo foi por mim delimitada. Individualizei a que considero apresentar características próprias, tanto no que concerne à geografia bem como à cultura material e imaterial. Parti do concelho de Miranda e estabeleci um raio de possível influência para determinar se as aldeias vizinhas, de Vimioso e de Mogadouro, estas sobranceiras ao rio Douro, apresentavam aspetos comuns no que diz respeito às práticas alimentares e espaços de confeção dos alimentos. Também procurei perceber se a área delimitada possuía influências espanholas.

No que diz respeito ao método usado, este assentou fundamentalmente num longo e dedicado trabalho de prospeção por todas as freguesias e aldeias do Planalto Mirandês, começando nas aldeias que defini do concelho de Vimioso, depois nas do concelho de Miranda do Douro até às de Mogadouro, culminando na freguesia de Lagoaça (Freixo de Espada à Cinta). Através deste trabalho procurei inventariar cozinhas e fornos do período em questão, os utensílios e as práticas alimentares relacionadas com estes espaços. Note-se que os espaços edificados prospetados se encontravam, na sua maioria, em estado de abandono ou usados apenas periodicamente, facilitando a sua visita. Para o resultado, contribuíram inúmeras pessoas que se revelaram de extrema importância pela informação veiculada.

Gostaria de mencionar também que grande parte da informação que consta neste trabalho provém do conhecimento intrínseco que possuo sobre os costumes e tradições desta terra, com os quais lido desde tenra idade. Também o conhecimento de familiares próximos me permitiu completar e desenvolver diversos aspetos. Para enriquecer e completar tudo isto optei, sempre que possível, por inquirir as pessoas mais idosas que fui

encontrando nas aldeias, e cuja juventude se centrou nos meados do século XX, para recolher os dados necessários tentando explorar as suas memórias e vivências mais remotas.

Relativamente à estrutura do trabalho, o texto encontra-se dividido em quatro capítulos.

Assim, o primeiro capítulo apresenta um enquadramento geral da área de estudo abordando a geomorfologia, climatologia, hidrologia e litologia bem como informação relacionada com a geografia humana.

No segundo capítulo descreve-se a casa rural e o espaço de confeção das refeições - a cozinha e o forno. Abordam-se os tipos de casa, atendendo aos diferentes estratos sociais, e as cozinhas, tendo em conta a caracterização da utensilagem e do mobiliário, bem como as atividades complementares efetuadas neste espaço. Descrevemos ainda o forno de cozer o pão, construção fundamental do espaço doméstico bem como a utensilagem inerente ao seu uso. Por fim, atendemos à proveniência, locais e modos de abastecimento/aprovisionamento da utensilagem usada no dia a dia das pessoas do Planalto, tendo em conta as feiras, o comércio local e o ambulante. Refiro as circunstâncias em que era utilizada e de que forma se procedia à sua manutenção. É também aqui dada especial atenção à situação de fronteira do espaço em estudo, atendendo a atividades de contrabando, outra forma de aprovisionamento.

O terceiro capítulo centra-se mais especificamente no tema da alimentação. Neste se trata da alimentação quotidiana, da alimentação inerente ao ciclo agrícola, bem como daquela que se relaciona com determinadas fases e ocupações da vida, celebrações e festividades religiosas, não descurando a menção a determinados hábitos e costumes. Menciono ainda de que forma se confeccionavam, conservavam e armazenavam alguns alimentos.

No último capítulo fizemos questão de descrever pormenorizadamente algumas práticas da alimentação do Planalto que, pela sua importância e frequência cíclica, julgo serem dignas de destaque. Aqui descrevemos a confeção do pão, o ato da matança e preparação do fumeiro, o fabrico do queijo, dos folares da Páscoa, da marmelada e geleia, momentos por mim presenciados e nos quais participei ativamente, desempenhando algumas das tarefas necessárias à sua concretização. Por comodidade e facilidade, optei por registar esta informação recorrendo a um agregado familiar conhecido, com morada não incluída na área de estudo, mas que se encontra relativamente perto da mesma, por achar que estas práticas em praticamente nada, ou muito pouco, diferem das que se realizavam na área delimitada. Este registo foi elaborado na freguesia de Castelo Branco, concelho de Mogadouro. Contudo, refira-se que não me foi possível fotografar os passos do fabrico de queijo, pois o agregado em questão não procedia à sua confeção, nem tão pouco consegui encontrar alguém que se disponibilizasse em receber-me para tal.

Em anexo agrupamos mapas, tabelas e fotografias diversas respeitantes aos temas abordados, bem como desenhos, um catálogo que apresenta descrições de vários utensílios e o inventário das cozinhas e fornos identificados. Todos os desenhos são da minha autoria contudo, alguns deles não representam estruturas ou

utensílios pertencentes à área de estudo, mas pela sua semelhança resolvemos colocá-los. Grande parte das fotografias são igualmente da minha autoria, as que não o são encontram-se devidamente identificadas.

Estes elementos constituem, pois, informação complementar, servindo de suporte ao texto principal.

1. Caracterização do Planalto Mirandês

Para a zona de estudo individualizamos, geograficamente, parte de uma área que consideramos apresentar características peculiares. Este espaço insere-se na parte oriental de Trás-os-Montes e constitui um extenso território no leste do distrito de Bragança. Delimitado a norte pela fronteira política com Espanha, a leste pelas arribas do rio Douro, a noroeste pelo rio Angueira, a oeste e sudoeste pelas serras da Castanheira e de Mogadouro e, a sul pela serra de Lagoaça, este território forma um vasto extenso de Planalto onde “ (...) a platitude é quase perfeita- planalto de Miranda e de Mogadouro” (LEMA 1980: 17).

A área de estudo abrange as freguesias de Avelanoso, Angueira, Caçarelhos, Vilar Seco e Uva do concelho de Vimioso; as freguesias de S. Martinho de Angueira, Constantim, Cicouro, Ifanes, Paradela, Póvoa, Genísio, Malhadas, Miranda do Douro, S. Pedro da Silva, Águas Vivas, Duas Igrejas, Palaçoulo, Vila Chã da Braciosa, Sendim, Atenor e Picote no concelho de Miranda do Douro; e as freguesias de Sanhoane, Travanca, Brunhosinho, Urrós, Tó, Bemposta, Vila de Ala, Ventozelo, Peredo da Bemposta, Vilar de Rei, Vilarinho dos Galegos e Bruçó no concelho de Mogadouro, culminando na freguesia de Lagoaça, concelho de Freixo de Espada à Cinta.¹

Este Planalto ronda em média os 700 metros de altitude, no qual se destacam elevações de terreno ligadas a serras. São elas a Serra de Avelanoso com 953 m, a serra de Mogadouro com 920 m, a serra da Castanheira com 993 m e a serra de Lagoaça com 885 m (PEREIRA 1908: 16).

Corresponde ao prolongamento ocidental da superfície da Meseta Norte: “*Só no extremo leste a regularidade de Miranda e de Mogadouro traduz a conservação quase perfeita da superfície da Meseta que praticamente domina a área central da Península Ibérica. Mas, do interior de Trás-os-Montes, dominado por uma topografia ondulada, para a superfície plana, no extremo oriental, a passagem não é gradual; pelo contrário, os rios Sabor, Angueira e Maçãs em sulcos profundos ao longo de um extenso curso de norte para sul quebram a continuidade e, em grande parte, condicionaram o isolamento daquela faixa periférica em relação ao centro de Trás-os-Montes*” (LEMA 1980: 12-13).

As freguesias fronteiriças de S. Martinho de Angueira, Cicouro, Constantim, Ifanes e Paradela fazem parte da “*raia seca*”, de maior permeabilidade e fácil transposição. As freguesias de Miranda do Douro, Duas Igrejas, Vila Chã de Braciosa, Picote, Sendim, Urrós, Bemposta, Peredo de Bemposta, Ventozelo, Vilarinho dos Galegos, Bruçó e Lagoaça constituem a “*raia molhada*”, fronteira delimitada pelo rio Douro.

Esta situação de fronteira estimulou, através dos tempos, contactos económicos, legais ou ilegais (contrabando), e sociais entre as duas margens, compensando a interioridade, não sendo o troço fronteiro do Douro um impedimento à transposição desta margem.

¹ As freguesias mencionadas reportam-se ao período anterior à reorganização administrativa de 2013.

Note-se que o espaço de fronteira se assume como espaço de interação: “ (...) *longe de ser uma simples linha de demarcação, a fronteira é uma zona onde se fazem sentir as influências e reações mútuas das populações que aí entram em contacto. As interpenetrações dos grupos humanos dum e doutro lado, os meios acumulados pelo estado para a sua defesa e proteção tornam-na uma realidade viva e tangível*” (TABORDA 1987: 27).

O Planalto apresenta um clima de influência continental, com estações bem demarcadas, invernos longos e rigorosos, marcados pela formação de geadas, e verões curtos muito quentes e secos, com ocorrência de trovoadas, descritas pelos habitantes como “*nove meses de inverno, três de inferno*” (MARTINHO 2009: 20).

A amplitude térmica é elevada: “*As baixas temperaturas, muitas vezes negativas, dos meses hibernais-dezembro, janeiro e fevereiro-, que se prolongam frequentemente até março, abril e, eventualmente, maio, período em que não raras vezes ocorrem geadas tardias, dão rapidamente lugar, em finais de junho, a temperaturas elevadas*” (NOBRE 2001: 87).

Quanto à ocorrência de chuvas são abundantes no outono, no inverno e, por vezes, durante a primavera, sendo praticamente inexistentes no verão, levando à redução de caudais e até secando algumas ribeiras e ribeiros.

No que diz respeito à hidrografia são principais cursos de água o rio Douro e seus afluentes, “ (...) *para nascente, em direção ao Douro, a Ribeira do Castro, rio Fresno (e seu afluente Ribeiro da Póvoa), Ribeiro de Cércio, Ribeira de Duas Igrejas e Ribeira da Bemposta (com o seu afluente Rio Trás da Serra). Para poente, em direção ao rio Sabor, destacam-se pela sua importância em termos de caudal, os rios Maçãs e Angueira. As ribeiras de Santana, Vale de Frades, Vilar Seco, das Tortulhas, Palheiros e Ponte de Pau constituem os principais afluentes do rio Angueira, sendo este por sua vez o principal afluente do rio Maçãs*” (ASSOCIAÇÃO PORTUGUESA DE GEÓLOGOS 2012: 68).

Na composição do solo identificam-se, essencialmente, formações geológicas de rochas graníticas e xistosas. “*As rochas graníticas formam uma faixa importante na Serra de Lagoaça, e uma orla na margem do Douro desde de Freixo de Espada à Cinta até além de Miranda do Douro, onde se alarga para O. até próximo de Vimioso. (...) os schistos (...) ocupam toda a superfície de terreno onde não aparecem os granitos*” (MARTINHO 1908: 19). Destaca-se também uma zona calcária que se estende de Vimioso a S. Pedro da Silva (Miranda do Douro) “*onde se encontram os famosos mármore e alabastros, especialmente das pedreiras de Santo Adrião, tão raros na província trasmontana*” (NOBRE 2001: 84).

O solo caracteriza-se por ser pouco profundo, armazenando pouca quantidade de água, tão necessária ao desenvolvimento da atividade agrícola.

Quanto à densidade populacional do Planalto Mirandês, esta é uma das mais baixas do País. A partir da década de 60 do século XX, a evolução da sua população caracterizou-se por descidas demográficas

sucessivas, altura em que se manifestavam “(...) *todas as consequências negativas do extremo afastamento em relação aos centros urbanos e industriais do litoral*” (LEMA 1980: 37).

Durante muitos anos esta área apresentou uma deficiente rede de transportes, o que a votou a um isolamento em relação ao resto do território nacional. Igual desinteresse levou a que muito tardiamente o norte trasmontano beneficiasse de uma ligação ferroviária. O seu distanciamento geográfico e a situação periférica restringiram as relações com os principais centros, levando ao desenvolvimento de ligações fronteiriças à escala local. Só no ano de 1930 se prolongou a linha férrea do Sabor a Mogadouro e, em 1938, até Duas Igrejas (Miranda do Douro). Mais tarde, com o encerramento desta linha que percorria o Planalto Mirandês, intensificou-se o transporte de camionagem que estabelece ligação entre as sedes de concelho e de freguesia, bem como acesso às cidades de Bragança, Vila Real, Porto e Lisboa (PASCOAL 2000: 185-188).

2. A casa rural

A casa rural do Planalto Mirandês, simples e funcional, inseria-se num território cujos modos de vida, costumes e tradições refletiam características específicas. Adequando-se ao dia a dia da atividade rural dominante, obedecia principalmente a critérios de funcionalidade. Herdada ou construída de raiz, assumia-se como palco da vivência quotidiana familiar. Era nela que se nascia, crescia, morria e se adquiriam as noções básicas da vida.

Geralmente de planta quadrangular, construídas contíguas umas às outras e com os materiais da região, granito ou xisto, estas casas voltavam-se para a rua. O povoamento era de tal maneira concentrado, que formava uma sequência compacta, “*com arruamentos estreitos e concêntricos*” (FERNANDES e PEREIRA 2005: 85), sendo os únicos espaços amplos os largos e os adros de volta das igrejas.

Por julgarmos serem os mais comuns, destacaremos, muito genericamente, três tipos de habitação que refletiam três estratos sociais diferenciados.

Deste modo, consideramos: a casa térrea, preferencialmente, habitada pelas famílias mais carenciadas; a casa de andar, por norma pertença dos pequenos ou médios proprietários rurais; e a *curralada* moradia dos agricultores mais abastados.

Note-se, no entanto, que a divisão que apresentamos não é transversal a todo o tipo de habitações nem a cada estrato social. Deparamo-nos com diversos géneros arquitetónicos que não se encaixavam necessariamente nesta divisão. Queremos com isto dizer que, durante o trabalho de prospeção, ainda que parcamente, encontramos habitações térreas que pertenciam a famílias com posses, tal como registamos casas de andar que eram habitação de famílias mais pobres.

Não pretendemos de todo generalizar e atribuir a cada estrato social um tipo arquitetónico único, apenas optamos por agrupar desta forma as habitações por entendermos ser a situação mais vulgar, e também a apontada pelos inquiridos na sua sistematização da comunidade.

2.1. A casa térrea

A casa térrea (Fotografias diversas - Foto 1 e 2) era feita de pedra (granito e/ou xisto), com paredes, exteriores e interiores, por vezes, rebocadas de barro e palha. Raramente possuía janelas e o único vão era a porta de entrada, feita de tábuas de madeira colocadas na vertical, que abria diretamente para a rua. Já o chão era, quase sempre, em terra batida.

Quanto ao telhado, de uma ou duas águas, cobria-se de telha de canudo, grande parte das vezes de fabrico local. Não dispunha de forro, sendo a armação da cobertura totalmente visível. Telhados de colmo, lembram-se as pessoas de serem já só os das cortes e palheiros, pois constituíam grande perigo.

A área habitável deste tipo habitacional era reduzida² limitando-se, normalmente, à cozinha, a um canto da qual estava uma cama ou duas onde dormiam os elementos do agregado. Este espaço desempenhava múltiplas funções - cozinha, quarto e sala. Noutro canto, em laje de granito ou xisto, assentava a lareira, e noutro ainda repousava, quase sempre, o forno. Mas, na ausência deste, recorria-se ao forno do povo ou ao de uma vizinha, para produzir o sustento essencial da casa.

Também o próprio mobiliário, de fabrico artesanal, era escasso, cingindo-se ao necessário: esta casa era frequente entre os estratos rurais de fracos recursos e sem ou quase sem terras nem gado (Desenho nº16). Note-se ainda que, muitas das vezes, nem a própria casa lhes pertencia, sendo propriedade dos ricos agricultores que as cediam mediante renda ou em troca de favores.

Refira-se ainda que nem sempre dispunham de quintal anexo. Como tal, algumas famílias conseguiam um pedaço “arrendado” para cultivar as hortícolas, no caso de não possuírem terras. Em troca, pagavam ao dono com parte do cultivado, em dinheiro ou prestavam qualquer tipo de serviço. Na falta desta possibilidade, iam às feiras comprar *gradura* e *çaradagem*, pois não tinham como cultivar; já o cereal adquiria-se na aldeia a quem o tinha.

2.2. A casa de andar

A casa de andar era também ela construída em pedra e as paredes, exteriores e interiores, podiam igualmente apresentar reboco de barro e palha, ou de barro e cal. Quanto ao chão compunha-se de lajes de granito no piso térreo e de soalho de madeira no sobrado (Desenho nº17 e 18).

Com acessos diretos a partir da rua, compunha-se de um pavimento térreo, destinado a *loja*, pocilga, poleiro, adega ou despensa; e de uma área habitável, o *sobrado*, dividida por paredes de *tabique*.

Ao sobrado acedia-se por umas *escaleiras*, de pedra ou de madeira, paralelas à parede, que conduziam à varanda ou simplesmente ao patamar de entrada. Outras vezes, subia-se através de uma escadaria interna de madeira ou granito. Exteriormente, ao lado da entrada principal podia estar uma outra com acesso à *loja* ou

² Apesar de não se terem debruçado sobre o Planalto, BASTO, E. A. e BARROS, H. (1943: 295-348) atenderam ao estudo das habitações nas freguesias de Carvalhais (Mirandela), Castelãos (Macedo de Cavaleiros) e Carregosa (Bragança), concelhos perto da área de estudo. Como tal, resolvemos utilizar como comparação os dados por eles fornecidos no que diz respeito às dimensões das áreas habitáveis, achando que pouco haveriam de diferir das do Planalto Mirandês. Assim, as dimensões das áreas habitáveis reduzidas rondam os 20-25 m², as médias os 70 m² e as maiores 150 m².

despensa. No primeiro caso, a varanda posicionava-se no andar, abarcando toda a largura da casa. A água do telhado, suportada em pilares de madeira ou granito, prolongava-se para a abrigar. Elemento indispensável às atividades e afazeres familiares, a varanda destinava-se grande parte das vezes à secagem de produtos agrícolas. E era ainda debaixo desta, ou até das escadas, que se arrecadava a lenha para resguardo da chuva.

Outro elemento característico era um pequeno banco de granito ou xisto colocado na rua (Fotografias diversas - Foto 12) junto à porta de entrada, encostado à parede, no qual se descansava e conversava, e se desempenhavam muitas outras funções: limpava-se e secava-se feijão, *enrestavam-se*³ as cebolas e alhos (Fotografias diversas - Foto 15 e 16), *segavam-se* as couves para o caldo e secavam-se figos, sementes de melancias ou melões, em cima de folha de jornal ou sacas.

No que diz respeito às janelas, *persianas* e portas, em número reduzido, faziam-se com madeira da localidade. As primeiras eram, normalmente, de duas folhas ou tipo guilhotina com vidros em quadrícula. As *persianas* abriam-se para o interior, funcionando como isolador térmico, reduzindo o impacto do calor no verão e do frio nos meses de inverno. Outras vezes, as casas possuíam apenas *persianas*, ficando assim mais expostas às variações de temperaturas e intempéries. As portas eram feitas de tábuas de madeira, apresentando uma fechadura de ferro, o *carabelho*.

O telhado, de duas ou quatro águas, cobria-se de telha de canudo, e muito raramente tinha forro, sendo visível a sua armação.

A área habitável era de médias dimensões, compondo-se da cozinha, sala e quarto ou quartos. Na cozinha, a chaminé era, também aqui, praticamente inexistente, assentando a lareira numa laje de granito ou xisto. Já o forno, tanto se podia encontrar na cozinha como num anexo da habitação. A sala encerrava os armário(s) e arcas para guardar a loiça utilizada apenas em ocasiões festivas e a roupa da casa. Os quartos compunham-se de camas e uma ou outra arca.

O mobiliário e a utensilagem eram suficientes para responder às necessidades do agregado: este tipo de casa era pertença do pequeno ou médio proprietário rural, contígua à qual podia surgir o quintal, próprio ou arrendado, onde se cultivavam as hortícolas.

³ Colocar em *réstias*. As cebolas entrançavam-se umas às outras com ajuda de estopa ou por intermédio de um barço, para se pendurarem.

2.3. A Curralada

A *curralada* (Fotografias diversas - Foto 5 e 6) organizava-se voltada para um recinto fechado de muros altos em pedra, não comunicando diretamente com a rua. Constituía um complexo habitacional que se dividia em vários espaços de acordo com as necessidades. Destes destacavam-se o *palheiro* para o gado muar, bovino e cavalar; o *triato* para o armazenamento da palha, feno e outras forragens; o *cabanal* para a arrecadação de lenha e alfaías agrícolas; a *loja* para o gado suíno e/ou outros animais; o poleiro/galinheiro para as aves, sendo que alguns destes se encontravam à entrada da *curralada*, numa estrutura suspensa de madeira como verificamos em Vila Chã de Braciosa (Fotografias diversas - Foto 8).

A habitação, feita igualmente de pedra e rebocada no interior de barro e cal, era geralmente de andar, sendo o chão do piso térreo de lajes de granito e o do sobrado de madeira. Possuía nos baixos a adega, despensa e *loja*, e no sobrado estavam os quartos, a sala e a cozinha, compartimentos separados por *tabique*; outras vezes, a cozinha situava-se no rés do chão, como constatamos de Vila Chã da Braciosa.

A casa da *curralada* também podia ser térrea, agrupando-se a totalidade dos compartimentos neste mesmo nível. Sendo assim, a adega e a despensa situavam-se num anexo, como conferimos em Genísio.

A partir do pátio da curralada, o acesso à casa de habitação fazia-se por uma escadaria exterior de pedra encostada ou perpendicular ao alçado principal ou somente por alguns escalões, no caso de ser térrea.

As janelas, persianas e portas eram de madeira, estas possuíam postigo. De salientar que as fechaduras das *curraladas*, em ferro, merecem destaque pela forma como eram trabalhadas, ostentando figuras zoomórficas, os *pica-portas*, de valor apotropaico (Fotografias diversas - Foto 7). Já o telhado cobria-se de telha e nem sempre apresentava forro, à semelhança das outras habitações.

No que concerne à área habitável, esta era de grandes dimensões organizando-se em várias divisões. Era neste tipo de casa que surgia mais frequentemente a chaminé com chupão de folha ou de granito. O forno também aqui ou se encontrava na cozinha ou num anexo. Já a utensilagem e o mobiliário eram numerosos e de qualidade: este tipo de habitação era pertença de agricultores mais abastados, que contavam com a ajuda de criados para execução de algumas tarefas e auxílio da dona de casa. Procurava-se concentrar todos os seus bens num mesmo edifício, sendo neste espaço possível acolher animais, bem como vigiar o resultado de produção e as alfaías agrícolas. Sendo proprietários de muitas terras, possuíam as melhores para cultivo do essencial e necessário à família e criados.

2.4. A cozinha

Divisão essencial da casa, ficava situada no andar ou no rés do chão, fosse ela do mais pobre ou do proprietário mais abastado. Diferia normalmente no mobiliário, dimensões, quantidade e qualidade de utensilagem que a compunham.

A cozinha assumia-se como palco de vivências e tarefas quotidianas mas, essencialmente, da confeção dos alimentos. Era igualmente neste espaço, de volta da lareira, que se passavam os serões nas noites de inverno, que por regra reuniam familiares e vizinhos, preenchidos com diversas atividades como o fiar, tecer, costurar, partir amêndoa, contar histórias, lengalengas. Estes serões eram, pois, propícios à transmissão de conhecimento por via oral.

Protagonista deste espaço, requeria-se da dona de casa, a boa administração e gestão do mesmo bem como do resto da casa, atendendo à ordem e asseio.

É neste contexto que nos cabe descrever o melhor possível as características da cozinha de cada tipo habitacional que apresentamos acima, de modo a podermos inteirar deste espaço da melhor forma.

2.4.1. A cozinha da casa térrea

Inseria-se, geralmente, num espaço muito reduzido e sombrio, enegrecido pelo fumo da lareira e ausência de chaminé, e ainda pela falta de janelas (Desenho nº15).

O mobiliário era praticamente inexistente e a utensilagem doméstica reduzia-se ao estritamente necessário, desempenhando, por vezes, algumas peças várias funções⁴. As poucas arrumações destas cozinhas embutiam-se nas próprias paredes, numa espécie de nichos delimitados por um caixilho de pedras de granito, xisto ou madeira (Fotografias diversas - Foto 13 e 14), ou ainda em prateleiras isoladas ou encastradas nas paredes em quase toda a altura das mesmas, paralelas umas às outras. Este tipo de solução surgia a um canto da cozinha, e a meio deste “armário” improvisado assentava uma laje de granito que servia de banca, o *puial*, onde se preparavam os alimentos e se lavava a loiça em bacias. Se aos pés deste armário não estivesse a cantareira, o cântaro de água (Catálogo - Ficha nº 44) encostava-se a uma parede em cima de uma *rodela* ou *colaino* (Catálogo - Ficha nº 71), com o copo de lata ou barro em cima para a família se refrescar (Desenho 10).

Alguns utensílios penduravam-se nas paredes e os poucos talheres e louças arrumavam-se nas gavetas da mesa, se esta existisse, ou nas prateleiras. Na sua ausência, e na falta de cadeiras, as pessoas sentavam-se nos *motchos* ou *talhos*, bancos de madeira tosca semicirculares assentes em três pés (Catálogo - Ficha nº 64ga) ou

⁴ Ao conjunto de peças de louça, habitualmente de barro, dão os habitantes do Planalto a designação de *cacharro*, palavra de influência espanhola que provem do vocábulo *cacharrería*.

em bancos de madeira retangulares de quatro pés, em volta de um outro colocado no centro. Neste pousava-se a travessa ou panela que continha a refeição, de onde todos se serviam para *malgas* ou pratos. Tendo sempre em mente o princípio da economia e utilidade, os *motchos* ou *talhos* faziam-se do que saía “do *oulhal da camba da roda do carro de bois*” (NOBRE 2001: 156), servindo, por vezes, à dona de casa de tábua de corte. Os bancos retangulares eram de choupo, pinho ou olmo, dispondo de um orifício no centro do tampo ou de uma abertura em forma de *til*, o *agarradoiro*, por onde se pegava (Catálogo - Ficha nº 63). Estes bancos eram feitos pelo homem da casa, pois de fácil execução, enquanto os restantes objetos e móveis (louceiros e outros móveis, tulhas para guardar o cereal, mesas, cadeiras), de confeção mais exigente, eram da autoria de um carpinteiro. Refira-se que as louças e utensílios inerentes à prática alimentar, bem como aqueles que se relacionam com o espaço da cozinha e forno, podiam ser de fabrico próprio, adquiridos na aldeia (nos *sotos*, no carpinteiro e ferreiro se os houvesse), nas feiras mais próximas, através do contrabando e pelo comércio ambulante.

O forno, quando existia, arrumava-se a um canto da cozinha, próximo da lareira, repousando neste compartimento todo o seu aparelho e toda a utensilagem necessária ao fabrico do pão. Na ausência deste, impunha-se o recurso ao forno do povo ou ao de uma vizinha que cedia o espaço para o efeito, normalmente em troca de um pão ou, muitas vezes, por favor. Relativamente aos utensílios do forno, descrevê-los-emos mais adiante, no ponto 2.5.2.

Elemento fundamental da cozinha, a lareira, local no qual se preparavam os alimentos, assentava numa laje de granito ou xisto, quase sempre retangular⁵, encostando-se à parede ou posicionada no centro. No caso de não haver *murilho* (Catálogo - Ficha nº1), ou muito menos trasfogueiro, era um toro de madeira que servia para assentar os paus. Da armação do telhado, de um pau/estaca preso na parede, desciam as *lares* ou *lhares* de ferro (Catálogo - Ficha nº 3), onde se dependurava a caldeira de lata, na qual se aquecia água para lavar a loiça e para a higiene pessoal. Na ausência daquelas, colocava-se um pau na parede a uns 50 cm de altura do chão para aí pendurar a caldeira (Inventário Ficha nº16). O fumo da lareira escapava-se por uma telha levantada ou por uma porta ou janela aberta, originando a entrada de frio e chuva.

Quanto ao *lume* ajeitava-se com um pau comprido, na ausência de tenazes (Desenhos nº4 e 5 e Catálogo - Ficha nº 6), e acendia-se com os *lumes* ou *cerilhos*. No inverno raramente se deixava apagar, evitando assim que a casa arrefecesse, e era a luz emanada da lareira e de uma ou outra candeia (Catálogo - Ficha nº 69) que iluminava o espaço. Era de volta daquela que se sentava a mulher para tomar conta dos potes (Desenho nº1), assar carne ou fritar peixe, mas também os restantes elementos da família para se aconchegarem.

⁵ As medidas das lajes apresentadas por BASTO, E. A. e BARROS, H. (1943: 295-348) rondam 1m².

O *escano* nem sempre existia, quando muito um banco comprido de madeira onde cabiam duas ou três pessoas sentadas. No entanto, nalguns casos, verificava-se a presença de pelo menos um, cujo encosto se encaixava numa das paredes, sendo visíveis as traseiras do mesmo no compartimento ao lado, optando-se por este tipo de solução de modo a poupar material e trabalho (Inventário - Ficha nº 21).

As varas do fumeiro (Catálogo - Ficha nº 33), que se faziam com madeira de freixo sempre que possível, encontravam-se muitas vezes ausentes, pois a maioria destas famílias não tinham sequer com que sustentar um porco durante um ano inteiro, faltando-lhes a elas próprias com que se governarem.

No que diz respeito ao armazenamento, os poucos alimentos que tinham, como as batatas, cebolas e alhos, guardavam-se debaixo das camas. Os outros géneros alimentares podiam encontrar-se também armazenados em *talhas* ou *tanhias* de barro ou lata (Catálogo - Ficha nº 42 e 43), sacas ou cestos (Catálogo - Ficha nº 70) no quarto, se o houvesse, ou a um canto da cozinha.

2.4.2. A cozinha da casa de andar

A cozinha característica da casa de andar (Fotografias diversas - Foto 3 e 4) era, por norma, um espaço de médias dimensões. Também o aspeto destas cozinhas se apresentava um tanto sombrio devido ao fumo da lareira. Mas era com o papel de jornal recortado que a dona de casa procurava disfarçar essa contrariedade, enfeitando as suas prateleiras ou as paredes, “ (...) *a camponesa, para dar aparência de gala à sua lôbrega casa, embeleza-a a seu modo e, com uma ingenuidade encantadora, arrenda o papel, enobrece-o com estranhos recortes, e coloca-o, como rendas, sobre a parede que o fumo negrejara*” (RIBEIRO 1999: 122). Acabando por ficar sujos, mudavam-se por altura da Páscoa ou nas festas.

Este espaço podia conter prateleiras e um *almário* ou louceiro (Catálogo - Ficha nº 57). Este consistia numa espécie de estante de madeira com várias prateleiras abertas, decoradas ou não com papel recortado. Era nestas prateleiras que se arrumava a maioria da louça existente na casa: potes de ferro, pratos, malgas, canecas, travessas, espetos (Catálogo - Ficha nº 15), etc. O louceiro apoiava-se numa banca de madeira ou laje de granito, *puial*, onde se preparavam os alimentos e se lavava a loiça. Era aos pés deste que se colocava o *lato* (Catálogo - Ficha nº 11), que acolhia os restos de comida para o porco, por ser mais cómodo à dona de casa. No fundo de alguns deles repousavam os cântaros de água em cima das *rodela*s ou *colainos* (Desenho nº9 e Catálogo - Ficha nº71), a *cantareira*, dispostos em posição ligeiramente inclinada, estando o colo ou bordo encostado a uma espécie de rebordo ondulado concebido para o efeito, ou numa espécie de mesa pequena com gavetas basculantes também apelidada da mesma forma (Catálogo - Ficha nº 58).

Quanto à loiça e talheres eram em número suficiente para responder às necessidades da família, encontrando-se a do dia a dia na cozinha, por ser mais cómodo. Em alguns casos, parte da loiça que se usava

em dias de festa *arrecadava-se* na sala, também num louceiro. Note-se que, quando a casa possuía sala, esta encontrava-se normalmente fechada, abria-se apenas para receber o *compasso* ou em dias especiais.

Era nas gavetas da mesa (Catálogo - Ficha nº 60) que se *arrecadavam* os talheres. Os garfos compridos, grelhas (Desenho nº3 e Catálogo - Ficha nº 14), *barrinhões*, sertãs, copos de lata, *triângulos* (Catálogo - Ficha nº 7) para assentar as panelas (Desenho nº2 e Catálogo - Ficha nº 7), etc., penduravam-se em pregos nas paredes⁶, e atrás da porta de entrada pendiam a cabaça (Catálogo - Ficha nº 50), a bota do vinho⁷(Catálogo - Ficha nº 51), o cantil ou barril (Catálogo - Ficha nº 52), todos para transporte de líquidos, principalmente vinho, e o *sarrão* do pastor (Catálogo - Ficha nº 75), caso o homem da casa o fosse, feito em pele de cabrito ou cordeiro e no qual transportava a merenda.

A ladear a lareira, assente em laje de granito ou xisto, estavam dois escanos ou *escabelos* (Catálogo - Ficha nº 62), bancos compridos de madeira de freixo, carvalho ou olmo, posicionados paralelos um ao outro e encostados à parede. Quando o escano possuía mesa de baixar, a *perguiceira*, servia para tomar as refeições mais perto da lareira. De encosto alto e prolongado, como forma de remediar o problema da entrada de frio pelas frestas das paredes, alguns podiam possuir portas para arrumação suplementar na parte inferior, o assento ser em tampa ou ainda, num improvisado, colocava-se um pano esticado preso por pregos para tapar o espaço inferior, surtindo o mesmo efeito. A meio, por cima do encosto, podia estar uma espécie de vara de madeira rotativa, o *velador*, onde se pendurava a candeia (Inventário – Ficha nº 21). Na parte do assento podia haver ainda uma espécie de caixa a um dos cantos do escano, para arrumação suplementar.

As *lhares* ou *lárias* faziam igualmente parte deste cenário, pendurava-se nelas a caldeira de lata ou cobre (Catálogo - Ficha nº 12). As tenazes, o fole (Catálogo - Ficha nº 5) e o *badil*, pá retangular para apanhar a cinza (Catálogo - Ficha nº 4), suspendiam-se no trasfogueiro (Catálogo - Ficha nº 2), caso o houvesse, na parede a um prego ou estaca, ou mantinham-se, simplesmente, no chão próximo da lareira ou encostados à parede. A lenha apoiava-se em cima de um trasfogueiro de ferro ou *murilho*, pedra grande de granito retangular, de modo a que ficasse elevada e ardesse melhor. Por cima da lareira estavam as varas de madeira

⁶ Alguns destes utensílios eram forjados pelo ferreiro, o qual podia eventualmente fazer também as navalhas (Genísio), estas ou cabiam ao *cuteleiro*. Desta arte destacavam-se as navalhas de Palaçoulo e Especiosa, sendo considerado as melhores do Planalto. No decorrer do trabalho de prospeção foi-nos possível apurar o período de tempo necessário à confeção de determinados utensílios em ferro. Por exemplo, as conchas de servir sopa, as tenazes, grelhas para assar e garfos pequenos ou compridos levavam um dia a ser elaborados; as navalhas requeriam 12 a 13 horas de trabalho só para preparar a folha e a braçadeira. Já as *lhares* demoravam cerca de 3 a 4 horas, e um trasfogueiro, gato ou lagarto 4 a 5 dias.

⁷ A *bota do vinho* adquiria-se aquando das deslocações em correntes migratórias sazonais, que levavam o mirandês para o país vizinho. Estas deslocações efetuavam-se na ocasião das fainas agrícolas, para Espanha e/ou dos espanhóis para o nosso território, fomentando também, de alguma forma, a difusão de outros objetos e práticas alimentares. Segundo nos informaram, quando os homens regressavam a Portugal era comum trazerem também caramelos para os filhos, loiça de ferro esmaltado, “pana” (bombazine) boinas pretas “bascas”, navalhas e alfais agrícolas, géneros adquiridos igualmente através do contrabando (PASCOAL 2000: 175).

suspensas por correntes presas à armação do telhado, que carregavam as peças de fumeiro. Também nestas cozinhas se escapava o fumo por uma telha vã, porta ou janela aberta.

Igualmente perto da lareira, encontrava-se o lançador ou *lançadoiro*, espécie de mesa em pedra assente em pedras de granito ou toros de madeira. Nele se pousavam os potes (Catálogo - Ficha nº 8) e panelas (Catálogo - Ficha nº 9) para *lançar* a comida para as malgas ou pratos. A comida que sobrasse guardava-se na mosqueira, pequeno armário quadrado de madeira e rede pregado à parede, que servia para resguardo das moscas ou outros insetos, daí a sua designação (Catálogo - Ficha nº 59). A mesa, igualmente de madeira, encostava-se a uma parede, ladeada por cadeiras (Catálogo - Ficha nº 61) ou bancos compridos do mesmo material.

Quanto ao forno, localizava-se a um canto da cozinha, tendo a totalidade da sua estrutura dentro da mesma ou apenas a boca visível, ficando a cúpula no exterior, algumas vezes perceptível da varanda. Neste caso, a utensilagem inerente ao uso do forno encontrava-se presente na cozinha. Este podia estar igualmente num anexo independente, próximo da habitação, comportando toda a utensilagem necessária.

Noutro canto encontrava-se a roca, companheira de longos Invernos, noutro ainda, uma vassoura de canas de milho painço, *scoba*⁸, *escovilha*, ou de outros materiais. Estas vassouras, de diversos tamanhos, eram feitas pela própria dona de casa para varrer a habitação ou para outros fins como limpar teias de aranhas ou o forno.

No que diz respeito à roupa da casa, arrecadava-se em arcas ou *malas* de madeira: como toalhas de mesa, panos, lençóis, colchas e outras fazendas tecidas pela dona de casa, compradas nos *sotos* ou a vendedores ambulantes.

Usados também no quotidiano, os cestos e cestas⁹, elementos indispensáveis tanto no trabalho rural como doméstico, penduravam-se num pau para poupar espaço ou arrumavam-se a um canto junto da parede. Os mais frágeis serviam para levar as merendas para o campo e para uso doméstico, como os *açafates*¹⁰ que serviam para guardar a fruta e o pão; e os *escrinhos*¹¹ (Catálogo - Ficha nº 56) para guardar as *fogaças*, farelos, cereal, castanhas ou até a massa do pão a levedar. Os mais robustos utilizavam-se para transporte de produtos agrícolas mais pesados, como era o caso dos *coleiros*, empregues no transporte de batatas e uvas (DIRECÇÃO-GERAL DA DIVULGAÇÃO 1996: 167-182)¹².

⁸ Planta arbustiva muito maleável e resistente que se encontra no monte.

⁹ Feitos de vime, salgueiro, freixo, choupo, silvas, ou outros materiais, eram feitos por mulheres e homens, no caso das rodela eram confeccionados por homens de etnia cigana.

¹⁰ Tipo b) cestaria de verga (OLIVEIRA et al 1995: 340-341).

¹¹ Tipo e) cestos de rolos e palha cozidos em espiral (OLIVEIRA et al 1995: 344-345).

¹² Note-se que os artigos em cestaria variavam de tamanho e de designação de aldeia para aldeia. Muitas vezes o nome de um cesto prendia-se com o uso que lhe era dado, por exemplo, chamava-se cesto das batatas ou cesto batateiro ao que continha as batatas, cestos vindimos ao que transportava as uvas, cesto *aguadeiro* aquele que era usado no transporte de cântaros, etc.

Por fim, no que concerne ao armazenamento, os víveres (batatas, cebolas, alhos, feijão,...) guardavam-se no piso térreo, junto dos pipos (Catálogo - Ficha nº 41), das talhas com azeite, da salgadeira (Catálogo - Ficha nº 55) e da arca (Catálogo - Ficha nº 53) ou cortiço (Catálogo - Ficha nº 54) para guardar o cereal. Ainda neste piso, na *loja*¹³, criavam-se um ou dois porcos e um galinheiro davam o sustento para parte do ano.

2.4.3. A cozinha da curralada

A cozinha da curralada diferia, de um modo geral, das restantes nas suas dimensões, no próprio mobiliário e quantidade de utensilagem. Segundo relato de alguns informantes, estas casas eram habitualmente providas de chupão de lata ou chaminé, a qual trouxe uma melhoria de vida no sentido em que permitia que a cozinha estivesse mais resguardada do frio e da chuva. Também propiciavam um aspeto mais limpo, pois o fumo era canalizado para o exterior. Pelo contrário, a cura do fumeiro em cozinhas com chaminé era mais demorada pelo facto de não lhe chegar o fumo diretamente.

Nestas cozinhas o louceiro era de maiores dimensões, para conseguir conter as loiças. Nele a dona de casa “ (...) *dispõe e expõe a louça; quase toda de fabrico espanhol fronteiriço, grandes pratos brancos, fundos, com tarja azul em volta, caçoulos de barro vermelho banhado, terrina grandes com ramos azuis, tigelas vermelhas e brancas de barro grosseiro e, ao fundo, a cantareira pejada de cântaros de barro branco, poroso, de Moveiros aldeia raiana do partido de Alcanises, de terra leonesa*” (MOURINHO 1991: 55).

Podia conter ainda formas de bolos de lata ou barro (Catálogo - Ficha nº 17), travessas, malgas, e pratos de faiança¹⁴; copos e jarras de vidro; caldeiras, testos, sertãs de três patas (Catálogo - Ficha nº 10), funis, enchedeiras (Catálogo - Ficha nº 35), canecas, azeiteiras (Catálogo - Ficha nº 47), cântaros, braseiras (Catálogo - Ficha nº 67), candeias de lata¹⁵, *barrinhões*, travessas, pratos, canecas, jarros de água, copos, açucareiros e cafeteiras de ferro esmaltado (Catálogo - Ficha nº 48), entre outros. Na parte inferior, normalmente tapada por portas, arrumavam-se os copos e pratos, alguns potes de ferro fundido e panelas, caixa para arrumar talheres (Catálogo - Ficha nº 72), ou alimentos¹⁶. Note-se pois que a utensilagem era mais numerosa e diversificada,

¹³ Destinado principalmente aos animais.

¹⁴ No que respeita à faiança, diz quem se lembra que vinha da fábrica de loiça de Sacavém e se vendia nas feiras tal como a loiça de vidro, mas a proveniência desta é desconhecida.

¹⁵ Relativamente à utensilagem metálica, os informantes não souberam especificar a sua proveniência, lembrando apenas que era trazida pelos vendedores ambulantes ou pelo ferreiro da aldeia, caso o houvesse, que a fazia.

¹⁶ O latoeiro vendia também loiça de ferro esmaltado vinda de Espanha, pelo contrabando. Os potes de ferro fundido, que provinham de fábricas, eram transacionados por este tipo de vendedor ambulante.

sendo até alguns materiais quase que exclusivo deste estrato, como era o caso da loiça de cobre, porcelanas e pratos¹⁷.

Era em cima destes armários que se dispunham as caldeiras de cobre assentes sobre *rodelas*, assumindo-se como ornamento, pois as donas de casa gostavam de as expor, bem limpas e brilhantes. Era ao caldeireiro que competia a elaboração das caldeiras bem como de braseiras, candeias, sertãs e alambiques, alquitarras ou potes (Catálogo - Ficha nº 66). As primeiras serviam para fazer doces e para preparação de enchidos, variando o seu tamanho de acordo com a função a que se destinavam. As maiores usavam-se normalmente para preparação do fumeiro (principalmente para a massa das alheiras) e as mais pequenas para doces como marmelada, doce abóbora, arroz-doce (Fotografias diversas - Foto 28) ou para aquecer água. Como havia pouca gente que tivesse caldeiras de cobre, em algumas aldeias emprestavam-nas uns aos outros, devolvendo-as sempre limpas ao seu dono (Paradela, Bemposta, Sanhoane e muitas outras).

Refira-se que os armários de fórmica já se viam em algumas casas em 1955-1960. Mais fáceis de manter limpavam-se facilmente com um pano húmido, foram, substituindo os tradicionais louceiros de madeira.

Algumas destas casas possuíam lava loiças de granito, sendo que a água se tirava com uma bomba de água manual ligada a um poço, pois a água canalizada chegaria por volta dos anos 70-80, e somente a algumas aldeias¹⁸. E era nos locais onde eram mais úteis, na zona do lava-loiça e chão das cozinhas, que se usavam azulejos ou restos dos mesmos, começando a ser colocados nestas paragens por volta dos anos 60, nas casas mais abastadas, e generalizaram-se um pouco mais às casas remediadas apenas por volta dos anos 70.

O fogão a lenha era comum na cozinha da *curralada*, facilitando um tanto a confeção dos alimentos. No entanto, afirma quem serviu em casa de gente abastada, que não se deixavam de confeccionar alimentos ao lume, chegando, em simultâneo, a cozinhar-se no fogão a lenha e à lareira. Mas foi por volta dos anos 50-60 que o fogão a gás, constituído por quatro bocas e um forno, começou a substituir o fogão a lenha, sendo usado inicialmente nas casas mais abastadas, espalhar-se ia às remediadas nos finais dos anos 70 inícios dos anos 80, segundo relato de alguns informantes. As botijas de gás necessárias ao seu funcionamento compravam-se no comércio local.

No decorrer do trabalho de prospeção deparámo-nos com uma solução construtiva deveras interessante que nos pareceu comum das curraladas, em virtude de não a termos visto noutra género de habitação. Deste modo, verificamos em algumas a associação da estrutura do forno com o chupão ou chaminé e lareira, visando essencialmente a poupança de espaço e economia construtiva. Em algumas casas acendia-se o lume junto da

¹⁷ As pratos eram pouco comuns mas existiam, sobretudo talheres de prata usados nas grandes ocasiões, tal como algumas loiças de faiança e porcelanas que eram usadas apenas em certas circunstâncias. Estas loiças arrumavam-se noutra louceiro na sala.

¹⁸ Quanto à luz elétrica chegou nas décadas 60-70 mas em poucas casas, e quem a tinha nem sempre a usava.

base de alguns fornos, pois o espaço era demasiado reduzido para o fazer noutra canto da cozinha. Os fornos acabaram por se “modernizar” através da colocação de chupão de lata por cima da boca. Ora, como *o lume* se acendia junto da base do forno, o fumo que emanava da lareira acabava por ser evacuado pelo chupão tal como o próprio fumo do forno, quando aceso, saindo pelo mesmo canal (Inventário nº17 e nº19). A construção de verdadeiras chaminés de tijolo no lugar do *chupão* de lata, datará já dos anos 70 (Inventário - Ficha nº7).

No que concerne às chaminés propriamente ditas, podiam construir-se de materiais diversos e de diferentes formas, a nível interno como externo. De canal reto até ao exterior (Desenho 11), modernizaram-se mais tarde com o emprego da solução “*papo de rola*”, de canal estreito (Desenho 10). Esta modelação impedia a entrada de água da chuva e do vento, suscetíveis de apagar a fogueira.

Manuel Fernandes e José Pereira apresentam uma descrição da chaminé salientando a presença de sete peças na boca da mesma “*dois cachorros, formando os lados da frente; dois parelhos, peças laterais; uma frente; duas traseiras. Da boca para cima era feita de tijolos ou de madeira revestida de barro*” (FERNANDES e PEREIRA 2005: 90). Neste caso, as saídas de fumo eram de tijolo, revestindo-se muitas delas de elementos decorativos. Noutros casos eram mais simples e por vezes surtia o mesmo efeito o fundo de um cântaro ou outro objeto reaproveitado (Fotografias diversas - Foto 9, 10 e 11).

Os trasfogueiros monumentais, caracterizados em publicações sobre a região¹⁹, não eram de todo comuns até mesmo em casa dos mais abastados. Muitas das pessoas inquiridas afirmam nunca ter visto tal em casa dos seus amos/patrões, desconhecendo completamente esta garbosa obra de ferreiro. Do seu conhecimento era apenas o pequeno e simples trasfogueiro de ferro. Daí se poderá depreender que este elemento deveria ser pouco frequente em meio rural, porque desconhecido destas populações em geral. Seria eventualmente mais frequente em casas abastadas do meio citadino.

Já os escanos, aqui de madeira de castanho e em número de dois, posicionavam-se um de cada lado da chaminé, e por cima estavam suspensas as varas do fumeiro. Quanto à mesa arrumava-se a um canto tal como as cadeiras e bancos. Os víveres eram armazenados nas despensas, no mesmo tipo de recipientes usados pelos outros estratos (talhas, arcas do cereal, sacas com cereal ou farinha), mas de maiores dimensões e de melhor qualidade.

¹⁹ MOURINHO, António Maria. 1991. *Terra de Miranda: coisas e factos da nossa vida e alma mirandesa*. Miranda do Douro: Câmara Municipal.

2.5. O forno de cozer o pão

O forno de cozer o pão, fosse ele particular ou comunitário, revestia-se de grande valor pelo alimento que proporcionava. O seu tamanho variava e dependia sobretudo dos recursos monetários disponíveis, do espaço que existia para o construir e do número de elementos do agregado e criados, para quem os tivesse.

O forno particular estava ao dispor da dona de casa sempre que necessitasse, encontrava-se a um canto na cozinha, ou num anexo perto da habitação, que servia também de arrumação, este com o tamanho suficiente para conter a estrutura e a utensilagem necessária e um pequeno espaço para acender a fogueira. Quando na cozinha, podia encontrar-se toda a sua estrutura nesse compartimento ou, na falta de espaço, a parte de trás da câmara ficar saliente para fora da casa, sendo visível do exterior. Toda a utensilagem necessária ao fabrico do pão dispunha-se na cozinha ou no respetivo anexo.

O forno do povo (Desenho nº14), localizado num edifício de pedra quadrangular habitualmente desprovido de janela (tal como o anexo junto da casa), destinava-se ao uso de todos aqueles que quisessem. Nele cozia principalmente quem não tinha forno particular. Em alguns facultava-se no local toda a utensilagem, outros podiam não possuir masseira, tendo as pessoas de amassar o seu pão em casa. Mas, quando o forno a tinha, esta podia ser de grandes dimensões, de forma a amassarem duas pessoas ao mesmo tempo, uma em cada canto.

Contudo, o pão cozia-se normalmente à vez. Cada qual levava a sua própria lenha e fazia saberem que dia é que pretendia cozer, de modo a não coincidirem várias pessoas ao mesmo tempo. E quando alguém precisava de cozer dois ou três pães apenas, pedia a quem estivesse a cozer se os deixava meter, distinguindo-os dos outros através da colocação de um galho na massa ou com uma dedada. Estes fornos, tanto o particular como o comum não serviam apenas para cozer pão, neles se faziam os folares da Páscoa e os doces, e em dias de festa usavam-se para assar carne.

Uma aldeia podia possuir vários fornos comunitários distribuídos pelos “bairros”, pois “*São muitas as aldeias onde há tais fornos* [forno do povo]. *Se aldeia é pequena um forno basta. Nas grandes aldeias podia haver mais*” (SANTOS JÚNIOR 1966: 119). Note-se que alguns fornos particulares também serviam a comunidade, mas em troca do seu uso os donos cobravam por cada fornada um pão de *maquia*. Em Caçarelhos, por exemplo, o povo ia cozer o pão ao forno do padre. Em todo o Planalto Mirandês foram poucos os fornos do povo inventariados. Em doze lugares informaram-nos que se lembravam da aldeia ter tido um. Tal era o caso das freguesias de Águas Vivas (Inventário- ficha nº 24), Duas Igrejas (Inventário- ficha nº 29), Genísio (Inventário- ficha nº 30), S. Martinho de Angueira, Miranda do Douro- Vale d’Água (Inventário- ficha nº 52), Bruçó (Inventário- ficha nº58), Lagoaça (Inventário- ficha nº61), Peredo da Bemposta (Inventário- Ficha nº63), Sanhoane (Inventário- ficha nº65), Vilar do Rei (Inventário- ficha nº 79), Vilarinho dos Galegos

(Inventário- ficha nº 80), Caçarelhos (Inventário- ficha nº 83). Os de Caçarelhos e Genísio encontram-se atualmente em funcionamento.

Uma das características que podia distinguir um forno do povo de um outro particular era a sua capacidade em pães, para responder às necessidades da povoação. A sua constituição e modo de edificação eram rigorosamente o mesmo, podendo variar, contudo, determinados aspetos que se coadunam com a estética exterior.

2.5.1. Construção

Para a construção do forno era indispensável o uso de barro, *jôgos*, fragmentos de quartzo estilhaçado, sal, areia, cinza, tijolo burro ou bocados de telha, pedras de granito ou outras que apresentassem as mesmas propriedades e ladrilhos. Mas, como poderemos verificar, os materiais e etapas de construção de um forno nem sempre são idênticos.

Assim, os fornos podiam ser feitos com *“bocados de telha e barro amassado, dando-lhe o formato arredondado conforme o iam construindo. Para a construção da parte interior utilizam troncos de madeira para segurar o chumaço, deitando-lhe cinza e uma camada de barro amassado. Finalmente, colocaram uma camada de ladrilhos feitos de barro”* (DIRECÇÃO-GERAL DA DIVULGAÇÃO 1984: 58).

Em Palaçoulo, por exemplo, utilizavam outro processo que *“ (...) consiste em fazer uma estrutura de achões de madeira, coberta com uma espessa camada de barro. Quando esta seca acendem o forno para a madeira arder ficando a abóboda cozida e firme”* (DIRECÇÃO-GERAL DA DIVULGAÇÃO 1984: 58).

Já Belarmino Afonso menciona outra forma ainda *“Na base, começando por baixo, o forno leva: uma camada de seixo, pedra e terra, tudo muito bem calcado; outra camada de escória (escumalha) da forja; sal junto com cinza; ladrilhos (baldosas) de barro. A parede do forno, larga na base, vai estreitecendo e terminando em cúpula bastante apertada. A esta parte superior do forno chamam fecho, carapuça, teto, capelo”* (AFONSO 1982: 35).

Tendo tido oportunidade de falar com um senhor²⁰ que construía fornos (Vimioso) e que aprendeu a arte com seu pai, passaremos a explicar o seu modo de construção.

Assim, o primeiro passo consistia na edificação do *“assento”* onde repousaria a parte superior do forno (a cúpula de barro), implantando-se esta estrutura a um canto do compartimento. O assento construía-se com auxílio de pedras de granito e/ou xisto, apresentando formas diferenciadas, mais ou menos quadrada, retangular, arredondada ou ligeiramente ovalada.

²⁰ Gualter, 64 anos.

O interior era preenchido com entulho de todo o género (bocados de telha partida, pedras...). No entanto, noutros casos, o interior do assento podia ser aproveitado para depósito de cinza, o *cinzeiro*, não sendo totalmente maciço. Por cima deste entulho colocava-se uma fiada de tijolos sobre os quais se depositavam *jôgos* ou bocados de quartzo estilhaçados. Caso fossem usados seixos, recobriam-se de uma camada de areia (para tapar os vazios entre cada um deles) e de uma camada de cinza. No caso de serem usados bocados de quartzo punha-se uma camada de cinza e outra de sal que mantinha o calor e compactava logo que o forno aquecesse, impedindo a estrutura de criar fendas. Qualquer das soluções que fosse usada, era em cima destas camadas que se assentavam os ladrilhos.

Terminado o assento, seguia-se a elaboração da cúpula do forno. Esta era feita de bocados de telha e/ou de tijolo burro manual e barro entre cada fiada. À medida que se empilhavam, a cúpula estreitecia, ficando com um formato arredondado. Era comum, mais ou menos a meio da mesma dispoem-se um ou dois paralelos de granito indicadores da temperatura do forno (logo que a cor do granito passasse a branco era sinal de que o forno estava suficientemente quente para receber os pães, bolos,...) que com o tempo se iam tornando negros devido ao fumo, pelo seu uso repetido e prolongado. Feitas as paredes do forno, revestiam-se de barro.

Podia ainda ser colocado, no interior, logo por cima dos ladrilhos, um rodapé de granito ou de tijolo burro em toda a volta, de comprimento (cerca de 10 cm ou mais) e altura variáveis (cerca de 5 cm). Este rodapé tinha uma função utilitária, impedir que, quando se punham ou retiravam os pães do forno, a pá batesse diretamente nos tijolos ou telhas. O impacto limitar-se-ia sempre ao rodapé de granito ou tijolo, muito mais resistente.

As pedras que ladeavam a boca do forno tinham de ser em granito, escolhido para não estalarem, na ausência deste procurava-se uma pedra que fosse igualmente resistente à mudança de temperatura. A boca compunha-se de quatro pedras de granito, duas na vertical e duas na horizontal. Em muitos fornos colocava-se a *padieira*, espécie de pala em granito, curva e saliente, na parte superior da boca (Inventário ficha nº43), que tinha como função direcionar o fumo e impedir que as chamas pudessem chegar à armação do telhado, quando muito baixo, e aumentar o risco de incêndio. Na parte inferior da boca ficava o *poisadoiro*, no qual assentava a pá no momento de enfiar o pão.

Note-se que alguns fornos possuem na sua estrutura, do lado esquerdo ou direito da boca, pequenos nichos que servem de arrumação, para colocar a escovilha, a rapadoura, ou até a malga de fermento.

Refira-se também que nem todos os fornos mostram o mesmo aspeto interno nem exterior. Alguns tinham a cúpula de barro inteiramente visível (Desenho nº13 e Inventário ficha nº 44), noutros esta ficava embebida num maciço de pedra (Inventário ficha nº 26); havia-os que se encastravam nas paredes, sendo visível apenas a boca da parte de dentro, enquanto a restante estrutura se projetava para outro compartimento ou para o exterior.

Os fornos mais antigos instalados nas cozinhas ou anexos não eram providos de chaminé. Com o passar do tempo e por comodidade foi-se acrescentando o chupão de lata para evacuar o fumo (Desenho nº12 e

Inventário ficha nº62), ou “modernizaram-se” tendo-se-lhe acrescentando uma chaminé de tijolo (Inventário ficha nº 80). Os fornos mais recentes (de 15 ou 20 anos) incluem já a chaminé no momento da sua construção (Inventário ficha nº48) e muitos são também pré-fabricados em olaria, que se recobre de barro (Inventário ficha nº84).

Dizem os entendidos que um bom forno se media pela maior capacidade em aquecer rapidamente e queimar pouca lenha, características essenciais para se fazer um bom pão sem desperdício de energia.

No que se refere às técnicas de fabrico do pão abordá-las-emos no ponto 4.1.1.

2.5.2. Utensílios

Os principais utensílios inerentes ao uso do forno são: a masseira, varas ou tábuas de peneirar, tendal, peneiras, rapadoura, escovilha, ranhadouro, vassouro e pá de enformar. Destacam-se ainda a caldeira, o prato, a balança romana, mantas e toalhas.

A masseira, espécie de tabuleiro fundo de madeira, usa-se para amassar o pão e pôr a massa a levedar (Catálogo - Ficha nº 19). Na sua largura e quase em todo o comprimento, assentam as varas ou tábuas de peneirar, feitas de duas varas compridas de madeira paralelas, unidas em cada extremidade por duas outras mais curtas, servem a para peneiração da farinha (Catálogo - Ficha nº 21). É nelas que se fazem deslizar duas peneiras (Catálogo - Ficha nº 22), uma em cada mão, num movimento de vai e vem. Estas eram feitas pelo peneireiro, compunham-se de um aro circular de madeira que servia de caixilho a uma base perfurada de tecido, normalmente seda, usadas para separar a farinha²¹, a qual se retirava das sacas (Catálogo - Ficha nº 18) para as peneiras com um prato de esmalte (Catálogo - Ficha nº 23). A água necessária para amassar aquecia-se na caldeira de lata ou cobre suspensa de um pau da parede ou *lhares*²². Por cima da masseira pendura-se a balança romana, estrutura de ferro com uns pratos de ferro ou cortiça, que servia para pesar os pães depois de fingidos (Catálogo - Ficha nº 26).

Ao lado da masseira ou do forno dispõe-se o *tendal*, espécie de mesa de madeira ou pedra, onde se colocam os pães depois de fingidos e também depois de cozidos, para arrefecer (Catálogo - Ficha nº 20). Perto deste andam a rapadoura, uma pequena pá de ferro de cabo muito curto, utilizada para raspar bocados de massa

²¹ Os *cribos* e as *çarandas* (Catálogo- Ficha nº 74) eram igualmente feitas pelo peneireiro, eram essencialmente usadas em trabalhos agrícolas. As *çarandas* usavam-se para *çarandar* o trigo nas eiras, e os *cribos* para crivar as sementes de centeio. De aspeto semelhante, diferiam apenas na sua utilidade e no diâmetro dos furos. Compunham-se de um aro circular de madeira que servia de caixilho a uma base perfurada de pele de bezerro, arame ou tecido. Estes objetos a par com a peneira usavam-se para separar a farinha e limpar/crivar feijão, *arbanços*²¹, tarefa que se executava *arramando-os* (despejar) com cuidado em cima de uma manta, enquanto o vento se encarregava de afastar as impurezas.

²² Se o forno estivesse na cozinha a caldeira punha-se ao lume, se pelo contrário, estivesse num anexo era a um canto do mesmo que se improvisava a lareira e se colocava a caldeira.

colados à masseira e cortar os pães (Catálogo - Ficha nº 25), e a escovilha, uma vassourinha pequena, feita de junco ou de outro material, que serve para varrer e juntar a farinha na masseira (Catálogo - Ficha nº 24). Penduradas de um pau de madeira estão as mantas de burel, empregues para tapar a massa enquanto esta leveda, e as toalhas de linho “*para fazer a cama*” aos pães (Catálogo - Ficha nº 27).

Encostado ao forno estão o ranhadouro, vara comprida bifurcada de ferro ou de madeira, utilizada para espalhar a lenha de modo a que arda por igual em todo o forno, e as brasas por todo o lastro (Catálogo - Ficha nº 29); o vassouro ou escovalho, vara de madeira na ponta da qual se ata um molhe de giestas, que se molham para limpar o forno e trazer o brasido para diante da boca, onde é amontoado (Catálogo - Ficha nº 30); e a pá de enfornar ou tirar o pão, constituída por uma vara de madeira, na extremidade da qual encaixa uma espécie de tábua de madeira ou ferro arredondada ou retangular (Catálogo - Ficha nº 28).

2.6. Manutenção da utensilagem doméstica

As peças de barro destinavam-se ao transporte, preparação, armazenamento e conservação de alimentos. Contudo, para que a loiça de barro pudesse ser utilizada era impermeabilizada pelo próprio oleiro ou pelo utilizador. Para tal, derretia-se *pez*²³ ou sebo de vitela ou cabrito que se aplicava no interior das peças previamente aquecidas (MACEDO e FREITAS 1988: 17). As vasilhas de barro que se destinavam à cozedura de alimentos ferviam-se depois de usadas para eliminar odores, porém não deviam lavar-se ainda quentes para evitar fissuras.

Já a loiça de cobre limpava-se com vinagre e um pano suave para não riscar a superfície, e no caso dos potes de ferro, antes de se cozinhar neles pela primeira vez, colocava-se-lhes água e cinza e levava-se a ferver bem ao lume. Repetia-se o processo várias vezes até que a água saísse limpa. Untavam-se com gordura para não enferrujar e, no caso de apresentarem vestígios de ferrugem, esfregavam-se com areia fina e sabão. No dia a dia, os potes lavavam-se com areia ou folha de lixa, sabão e um *farrapo*.

Relativamente às sertãs de ferro, algumas donas de casa optavam por não lavar a parte exterior das mesmas que, pelo uso repetido, ganhava uma camada de gordura. Assim, esta parte não se *esgodava*, pois funcionava como película protetora, preservando o ferro contra a ferrugem. Note-se, contudo, que nem todas as donas de casa deixavam formar esta camada, lavando sempre a sertã depois de a usar. Os utensílios em ferro, quando bem limpos e cuidados, apresentam cor de prata.

Também a loiça de ferro esmaltado devia tratar-se com cuidado, para evitar lascas e fendas. Por isso, era de evitar que as painéis esmaltadas fossem submetidas a mudanças bruscas de temperatura. Quando, pelo uso repetido e indevido, o ferro se ia desgastando, colocava-se na parte lesionada, normalmente um buraco, um pedaço de pano bem torcido para o colmatar. Qualquer loiça ou utensílio era utilizado ao máximo, procurando-se sempre que possível, remediar quebras ou desgastes. Assim, levavam-se ao latoeiro ou ao ferreiro para os consertar ou aguardava-se a passagem do amolador que os compunha deitando gatos e pingos. Esta atitude perante os bens materiais denota perfeitamente que não se tolerava o desperdício e mesmo no caso de não prover às necessidades alimentares da família, procurava-se sempre dar-lhes outro uso.

Quanto às navalhas (Catálogo- Ficha nº 39) limpava-se somente a lâmina com cinza e untava-se com gordura para não enferrujar, já o cabo de madeira não se molhava, senão apodrecia. Para manter sempre a lâmina *aguçada* afiava-se numa pedra de xisto, *pedra aguçadeira*, presa num toro de madeira para a estabilizar (Catálogo- Ficha nº 76). Estas pedras, que se encontravam no campo, necessitavam de uma preparação prévia, alisando-se uma das faces com uma machada e depois com uma pedra de granito (NOBRE 2001: 167). Para se afiar, molhava-se a pedra e num movimento mais ou menos circular de vai e vem afiava-se a navalha de um

²³ *Pez* - substância resinosa, extraída do pinheiro ou outras árvores.

lado e depois do outro lado do gume. No final “*dava-se fio à navalha*” passando o gume três ou quatro vezes na pedra. Desta forma se afiavam navalhas de bolso, facas de cozinha bem como utensílios de trabalho agrícola. A *pedra aguçadeira* encontrava-se na rua à entrada das casas ou em qualquer outro sítio adequado. A afia das navalhas era normalmente trabalho de homens, mas o amolador também andava de porta em porta com o *mulatchim*, com uma pedra circular que se fazia girar, para aguçá-las.

Além de requer cuidado e tratamento específico, a loiça e talheres lavavam-se com os farelos que se tiravam à farinha, “detergente” natural, e com folhas de olmos ou um pano. Assim, na caldeira com água quente acrescentavam-se os farelos e mexiam-se até libertarem uma espécie de espuma, e lavava-se, por ordem, a loiça menos suja como copos (a loiça de vidro, depois de lavada com água quente não se devia colocar a secar numa superfície fria para não quebrar e limpava-se com panos que não deixassem pelo), talheres e pratos e no final panelas ou outros, para que a água não se deteriorasse de imediato. Este método de lavagem manteve-se até ao surgimento dos detergentes e esponjas industriais que se vulgarizaram somente nos anos 70-80.

Para retirar as manchas dos tecidos como toalhas, panos ou roupas usava-se um sabão de coloração acinzentada, feito de borras de azeite, azeites queimados, soda, água e cinza, empregue para tudo. As nódoas esfregavam-se com um pouco deste sabão e deixavam-se ao sol, no verão, e à geada no inverno. A ação do calor e do frio ativava-o e fazia-as desaparecer. Também a cinza se usava para branquear (as barreiras) tal como a lixívia, já usada na altura.

Os móveis de madeira limpavam-se com cera de abelha para os hidratar e fazer brilhar. Os utensílios do mesmo material, depois de lavados, deviam secar totalmente antes de se arrumarem para não apodrecer.

De madeira destacam-se ainda os pipos e pipas que se lavavam todos os verões. Aqueles que se iam usar pela primeira vez lavavam-se, *endojando* bem, com várias águas até sair limpa. Punham-se a escorrer e a secar ao sol. Depois, colocava-se “*uma mecha de enxofre a arder dependurada por um cordel, e presa com a rolha que o tapa. Enquanto arder o recipiente enche-se de gás e, batendo-lhe com o nó dos dedos o som produzido dá ideia de que está cheio. A mecha arde totalmente e apaga-se lá dentro, mas só se retirava na altura de encher de vinho*” (PEREIRA 2002: 242). Este processo visava destruir qualquer tipo de micro-organismos que estes recipientes pudessem conter.

Aqueles que já tivessem sido usados, lavavam-se com água quente e soda cáustica, numa proporção adequada “*senão a pipa rebenta*” (PEREIRA 2002: 242). *Endojava-se* e renovava-se o processo até a água sair limpa, secando-se também ao sol e “*Para se saber se um pipo, pipa ou tonal está envinagrado (que conteve vinho azedo), coloca-se dentro a mecha a arder e esta logo se apaga*” (PEREIRA 2002: 242).

Por fim, dos artigos em pele salienta-se a bota da bota do vinho, a qual precisava igualmente de “cuidados”, tendo de conter sempre vinho para não se estragar.

2.7. Aquisição da utensilagem e géneros alimentares: feiras e comércios locais

Para adquirir certos bens de necessidade frequente, a população frequentava os locais mais próximos onde se realizasse comércio (LEMA 1980: 39). Contudo, nem sempre se podiam deslocar, devido às fracas condições de acessibilidade da altura, à reduzida mobilidade das pessoas que se deslocavam a pé ou de burro, e à fraca densidade populacional, circunstâncias que acabaram por favorecer o desenvolvimento do comércio móvel. Os comerciantes passaram a deslocar-se às aldeias, expondo os artigos nos largos, espaço onde decorria quase toda a vida pública²⁴, favorecendo tanto o comprador, que adquiria os produtos na própria localidade evitando a sua deslocação, como o comerciante, que aumentava a sua margem de lucro pois vendia mais e mais caro desta forma do que nas feiras. Também os fracos recursos económicos das populações, bem como a deficiente rede de transportes, não permitiam uma grande afluência a feiras muito distantes. Evitava-se percorrer grandes distâncias para adquirir determinados bens, optando pelos estabelecimentos locais, *sotos*. Nestes se vendiam produtos de necessidade diária, bens alimentares e fazendas, entre outros.

“Os bens alimentares são de necessidade quotidiana de modo que não são as feiras o local mais propício ao seu aprovisionamento mas os estabelecimentos fixos que ocorrem com grande generalidade. É em relação aos bens de procura frequente que o comércio de feira se revela mais favorável, evitando à população deslocações mais longas ao lugar central fixo dotado de um equipamento suficiente em quantidade e variedade. Quanto aos utensílios- louças, móveis, alfaia agrícolas- a feira não é o local mais favorável de comércio, (...) por serem volumosos, pesados ou frágeis” (LEMA 1980: 306).

No entanto, quando as feiras se realizavam nos centros mais próximos, representavam para grande parte das pessoas uma ocasião de adquirir, *“ (...) simultaneamente e com menor custo, diversos bens, sendo até facilitada a sua escolha pela forma de exposição aberta dos artigos”* (LEMA 1980: 242).

A afluência às feiras era esporádica, de tal forma que implicava a aquisição de géneros raramente vendidos pelos comércios locais ou vendedores ambulantes. Foi-nos relatado que, quando iam à feira, algumas donas de casa tinham por costume trazer uns moletes ou qualquer outro *“convite”* aos filhos, ao que se chamava *“convite da feira”*, nesse dia deixavam as crianças ao cuidado das filhas mais velhas para poder comprar livremente o necessário, principalmente o que fosse de foro doméstico, já que a aquisição de alfaia agrícolas e a venda ou compra de gado eram efetuadas apenas pelos homens.

As feiras mais frequentadas do Planalto eram as de Sendim, Miranda e Mogadouro, com frequência mensal ou quinzenal. A feira de Sendim fazia-se dia 12 de cada mês, a de Miranda dia 1 e 15, isto no ano de 1925 (PASCOAL 2000: 155). Atualmente a feira de Miranda do Douro ocorre apenas dia 1 de cada mês. Já

²⁴ Era nos largos que as pessoas se juntavam ao Domingo depois da missa, se acendiam as fogueiras de Natal e Páscoa e se confraternizava.

Sendim manteve o mesmo dia. No que diz respeito à feira de Mogadouro lembram-se as pessoas inquiridas de ser dias de feira 2 e 16, mantendo-se ainda no presente. Nelas se procurava comprar *gradura*, *çarãdagem*, gado, calçado, alfaías agrícolas, fazendas, entre outros bens.

Mas quando os habitantes do Planalto Mirandês pretendiam adquirir loiça de barro, além das feiras e vendedores ambulantes, recorriam também a oleiros locais bem como de outros centros produtores. No Planalto existiam oleiros em Caçarelhos (Vimioso), em Bemposta (Mogadouro) e em Sendim (Miranda Douro). A loiça do Felgar (Moncorvo) e de Moveros (Zamora) também era comercializada nestas paragens (RODRIGUES 2007: 19-25). Estas vasilhas destinavam-se essencialmente ao armazenamento, preparação e cozedura dos alimentos, sendo que *“A comercialização destas peças era feita normalmente com base na troca direta das peças por outros produtos, normalmente alimentos, sendo frequente a utilização da própria peça para medir a quantidade do género pelo qual se trocava”* (RODRIGUES e REBANDA 1996: 6).

Da olaria de Bemposta se conheciam cântaros, barris, talhas, alguidares e panelas (RODRIGUES e REBANDA 1996); de Caçarelhos talhas, barrinhões e panelas grandes e de Sendim talhas, alguidares e cântaros (RODRIGUES 2007: 22-25).

Da loiça do Felgar destacavam-se alguidares, talhas de diversos tamanhos, cantarinhas (Catálogo - Ficha nº 45), cântaros, malgas, púcaros, bilhas, testos, canecas, assadores de castanhas (Catálogo - Ficha nº 13), assadeiras (Catálogo - Ficha nº 16) e panelas de três pés²⁵. Chegava a estas paragens pelo comboio (MACEDO e FREITAS: 1988).

Eram principalmente as pessoas que viviam na raia seca, a norte do Planalto, que adquiriam louças provenientes de Moveros *“El mercado de las piezas se reducía en los años cincuenta a la región alistana y a la fronteriza con Portugal”* (SESEÑA 1997: 169). Neste centro, quase se produzia exclusivamente loiça de serviço de água como cântaros, cantarinhas e canecas, mas também talhas e barrinhões (RAMOS PEREZ 1982:80). Nem sempre era necessário atravessar a fronteira para adquirir estas loiças, também havia oportunidade de as comprar em Portugal pois *“Las alfareras asisten a la Romería de la Luz, en la misma raya fronteriza, que se celebra el último domingo de abril. Allí venden mucho género a los portugueses”* (CORTÉS VÁZQUEZ 1958: 103).

2.7.1. Relações comerciais com Espanha

As aldeias da raia seca mantinham relações comerciais com as povoações espanholas, transpunham a fronteira para acorrer às feiras com intuito de adquirir produtos em falta, fomentando relações de vizinhança.

²⁵ De aspeto idêntico aos potes de ferro fundido.

Avelanoso (Vimioso) mantinha-as com Latedo e Villarino tras la Sierra. São Martinho de Angueira, Constantim, Cicouro, Ifanes e Paradela com as aldeias de Alcañises, Ziadea, Moveros, Bradilanes e Casto Ladrón (SANTOS 1967: 49-50). A passagem de um lado para o outro impulsionou ainda o contrabando, assumindo grande importância na economia local. A posição raiana do Planalto Mirandês incentivou esta interação com o lado de lá, em virtude de serem mais difíceis as relações económicas com as outras regiões do país. Os portugueses compravam em Espanha “*tecidos, calçado, bebidas, objetos de barro e de louça feita na região e alguns géneros alimentícios mais finos (bolachas, chocolate), e vendem para lá especialmente gado vacum, linho, café e bacalhau. É raro o dia em que não vão mirandeses a Espanha e não vêm espanhóis a estas aldeias*” (SANTOS 1967: 51). Também nos indicaram que de cá para lá ia azeite e tabaco.

De notar que alguns comerciantes, tal como os oleiros de Moveros, participavam em feiras e romarias do Planalto para vender a sua loiça, pois a zona de mercado deste centro chegava à área fronteiriça de Portugal.

Assim, “*Em termos económicos, a permeabilidade desta fronteira caracterizava-se pela troca de mercadorias, quer por via legal, nas diversas feiras realizadas periodicamente nas povoações raianas, quer por via ilegal, através da passagem clandestina de bens contrabandeados. Para além das feiras e romarias, as festividades religiosas, realizadas durante o verão nas povoações localizadas nas margens do Douro, contribuíram para estabelecer, por vezes, trocas comerciais (...)*” (PASCOAL 2000: 97).

Mais a sul do Planalto, na “raia molhada”, havia menos contactos com Espanha. As aldeias encontravam-se separadas pelo rio Douro, num vale profundamente encaixado do qual grande parte se afastava. Os caminhos que levavam à fronteira eram muito íngremes e a passagem do rio revestia-se de algum perigo. No entanto, as aldeias “*(...) de Urrós, Lamoso, Bemposta, Peredo, Ventoselo, Vilarinho (dos Galegos) e Bruçó, no concelho de Mogadouro*” frequentavam aldeias vizinhas do lado espanhol como “*Fermoselle, Villarino de los Aires, Pereña, Aldeadavila (de la Ribera) e Masueco (...)*” na ocasião de algumas festas e para o contrabando e “*(...) os mirandeses de Pena Branca, Aldeia Nova, Miranda, Vale d’Águia, Cércio, Freixiosa, Vila Chã da Braciosa, Picote e Sendim, vão algumas vezes às povoações de Villardiegua, Torregamones, Gamones, Cuzcurrita e Pinilla, onde têm alguns amigos e conhecidos (...)*” (SANTOS 1967: 51-52).

Em Freixo de Espada à Cinta, as aldeias espanholas mais frequentadas eram “*Zarza, Mieza, Cerezal (de Peñahorcada), Vilvestre e Saucelle*”²⁶ (SANTOS 1967: 52).

José Eduardo Pascoal (2000: 100), com base nas entrevistas que realizou, comprova que a partir dos anos 60, os contatos socioeconómicos existentes entre as populações das aldeias fronteiriças do Douro internacional apresentavam uma progressiva diminuição de intensidade. Afirma ainda que a permeabilidade da

²⁶ A referência a Freixo de Espada a Cinta prende-se com o facto de termos considerado, como fazendo parte da área de estudo, a freguesia de Lagoaça pertencente aquele concelho.

fronteira variava de acordo com a situação política de cada época, mas, que de forma alguma a barreira física do Douro foi um impedimento real à transposição de pessoas e bens. Lembremos a deslocação de bens feita com base em cordas unindo as duas margens ou “passagem” do rio em “jangadas” improvisadas - *“A travessia do rio realizava-se nos locais onde o vale era mais estreito, com a ajuda de resistentes cordas presas entre as duas margens (...). Depois, com a ajuda de uma “trasga”, uma espécie de forquilha de madeira utilizada para “aparelhar” os animais, aquando da lavra das terras agrícolas, os homens deslizavam juntamente com o contrabando, enquanto eram auxiliados pelos seus companheiros “sócios” que manejavam as cordas, puxando-os para a outra margem.”* Devido à construção das barragens do Douro, para além das cordas usavam-se *“As jangadas (...) pequenas embarcações de pesca, (...), passaram a ser mais utilizadas pelos contrabandistas, durante as décadas de 60 e de 70”*, pois o leito do rio aumentara (PASCOAL 2000: 169-172).

Dada a proximidade do Planalto com Espanha, era natural que se verificasse contrabando, tendo assumido grande importância na economia local. Estas relações acabavam por contrariar a situação periférica e os efeitos provocados pela interioridade.

3. Alimentação

Neste capítulo abordaremos a alimentação das casas rurais do Planalto Mirandês, fortemente marcada pelo calendário agrícola e litúrgico. Assim, optamos por dividir o tema da alimentação em várias partes, atendendo à do quotidiano, bem como aquela respeitante a determinadas épocas do ano e etapas da vida.

A alimentação e a hora das refeições das populações rurais encontravam-se condicionadas pelo ritmo das estações e da natureza dos trabalhos no campo. Já a aprendizagem dos comportamentos à mesa efetuava-se através da experiência vivenciada no seio familiar desde tenra idade. Os costumes alimentares variavam de lugar para lugar em função dos recursos naturais, das tradições locais e do tipo de atividade.

Destaque-se o papel da mulher, que tinha de conciliar o seu trabalho no campo com a lide doméstica. As técnicas culinárias eram transmitidas de mãe para filha, através de um ensinamento prático ou, grande parte das vezes, senão sempre, por imitação dos gestos e não pelos livros de cozinha. As mães não tinham deliberado ensinar as filhas, estas observavam atentamente os pratos que aquelas confeccionavam e auxiliavam muitas vezes na sua preparação, chegando sempre que necessário o que a mãe pedisse. Quando estavam em idade de poder fazer algo mais, ajudavam, mas raras eram as vezes em que substituíam a dona de casa nos seus cozinhados. Só mesmo quando necessário ou por não haver outro remédio. É muito comum ouvir-se “*aprendi a fazer de comer a ver a minha mãe*” ou “*aprendi sozinha, ninguém me ensinou, fui-me desenrascando*”.

Ao cozinhar, os gestos da mulher, rotineiros e praticamente instintivos, seguiam uma lógica e uma duração própria de acordo com determinadas circunstâncias (BONNEAU 2013: 249). Note-se que as formas de preparação dos alimentos estão também associadas às diferenças tecnológicas, económicas, sociais e culturais bem como à evolução dos próprios gostos (BONNEAU 2013: 17). Além de que estão igualmente sujeitas “*(...) a fenómenos da literatura oral: esquecimento, mal-entendidos, improvisações, simplificações, adaptações, mistura de elementos pertencentes a diferentes receitas*” (SARAMAGO 1999: 16).

Sabemos que a mulher do Planalto Mirandês conseguia muitas vezes contornar a falta de um alimento substituindo-o por outro ou ainda arranjar artimanhas para colmatar a falta de certos utensílios. Note-se que, normalmente, nos meios mais modestos só se encontravam os utensílios mais úteis. Por exemplo, na ausência de um escorredor, escoava-se a água de cozedura diretamente da panela. A este respeito diz Alfredo Saramago- “*Quando o trasmontano não tem uma coisa para comer, inventa outra, vai ao campo e recolhe o que a natureza produziu sozinha. Na cozinha inventa outra vez, e surgem mil maneiras de confeccionar o que a sabedoria foi buscar*” (SARAMAGO 1999: 41).

A dona de casa cozinhava sem ter medidas rígidas. Os ingredientes quantificavam-se com a própria mão ou com qualquer outro utensílio que servia de medida como uma malga, um copo ou uma chávena, por exemplo. E se chegasse alguma visita imprevista, sabia com exatidão a quantidade que deveria acrescentar.

Estes procedimentos eram comuns a qualquer mulher deste meio rural, fosse ela mais pobre ou mais abastada. Refira-se que em rigorosamente nada o homem auxiliava a mulher no espaço doméstico, nem desempenhava qualquer tarefa relacionada com o mesmo, sob pena de ver questionada a sua masculinidade.

Contudo, o acesso a alguns alimentos e a frequência das refeições não era transversal à totalidade da população. As famílias que viviam no limiar de pobreza extrema comiam, por vezes, um pouco melhor quando a boa vontade do vizinho se fazia sentir, destacando-se o espírito de *entreaajuda*. Outra mais-valia residia no trabalho à *jorna* ou *jeira*, por norma remunerado com géneros alimentares (cereal, azeite, vinho, batatas,...). Alguns empregadores mais abastados forneciam produtos alimentares, ou outros géneros, ainda que isso implicasse uma menor remuneração, eram os contratos de *empreita*. Outras vezes davam as refeições aos trabalhadores, além da *jorna*.

Também certos bens presentes na natureza iam “alimentando” estas pessoas, que pelo campo os recolhiam, e muitas eram as artimanhas postas em prática para a pesca, caça e a recolção suprirem não poucas vezes a fome.

Não nos esqueçamos também do *rebusco*, que consistia no aproveitamento por terceiros do que ficava para trás da apanha de vários produtos agrícolas (amêndoa, castanha, azeitona, batata...); ia também colmatando algumas carências de alimentos pelo consumo ou troca destes por outros géneros.

Para os pobres, comer era acalmar a fome e o comer depressa podia estar ligado ao pouco tempo de que se dispunha ou simplesmente à ânsia de satisfazer o estômago. Quando se comia algo que soubesse bem dizia-se:

“Soube-me a pouco”

Mas quando se ingeria algo que à partida se soubesse que não era saudável ou que não seria bem digerida ouvia-se:

“Perdoou-lhe o mal que me faz pelo bem que me sabe.”

O comer com as mãos, dispensando talheres, era frequente. Muitas vezes era com a ponta da navalha que o homem apanhava alguns alimentos direcionando-os logo para a boca, ou colocando-os em cima de um bocado de pão. O caldo, mais augado, comia-se com a colher de ferro ou de madeira (Catálogo- Ficha nº 40). Aquele que continha mais substância, como a sopa de nabijas ou couves, por exemplo, era ingerido, muitas vezes, com o garfo (Desenho nº 6 e 7 - Catálogo- Ficha nº 38) e a água *solvia-se* diretamente da malga ou comia-se o todo diretamente da malga sem usar talher algum. Para outras comidas empregava-se o garfo de ferro. Também os pratos do dia a dia eram de ferro esmaltado ou de lata, bem como os copos que tinham uma pequena asa para se segurarem melhor. Em dias de festa, a dona de casa tirava do armário da sala os pratos e copos ou púcaros, de vidro e outros talheres usados apenas para a ocasião.

Ao ato de comer estava sempre associado “*beber uma pinga*” ou “*dar uma golada*”. O vinho tinha de estar presente na mesa, em caneca, garrafão ou bebido pela *bota*, tal como o pão, para acompanhar as refeições. O beber vinho não era exclusivo dos homens, as mulheres também o costumavam ingerir e de diversas formas. Por exemplo, no dia da matança, depois de lavar as tripas e de regresso a casa, bebiam vinho quente com açúcar, ao que chamavam *vinho doce*, para recuperar do frio e esforço que esta tarefa de fim de outono/ inverno implicava.

Para as famílias acostumadas a uma mesa mais modesta, as ocasiões de comer melhor eram raras. Não passavam fome, mas também não comiam à vontade. Contudo, verificavam-se algumas exceções em épocas festivas sem, no entanto, ultrapassar uma dúzia de dias por ano. Este tipo de refeições permitia que se tivesse acesso a certas iguarias raramente presentes fora destas ocasiões. Estes comportamentos quebravam a rotina, o excesso era apanágio de festa, atitude fortemente ligada a fatores culturais.

No caso das casas abastadas, a dieta era melhorada não tanto pelos alimentos usados, mas sim no que diz respeito às quantidades e ao acesso mais frequente a certos produtos, consumidos amiúde e não apenas em dias de festa, como nas casas remediadas ou mais pobres. Os informantes, alguns dos quais antigos criados, destacam sobretudo as maiores quantidades disponíveis, pois o que comiam em pouco ou nada variava.

Refira-se também que o alimento estava imbuído de grande simbolismo, pois antes de chegar à mesa, o camponês trabalhou muito para o poder comer, daí decorre a bênção da mesa:

*Santas graças sejam dadas,
Oferecidas e apresentadas,
Ao altíssimo Senhor,
Assim como nos deu pr'agora,
Nos dê para cada hora,
Que o quisermos comer,
Ámen. Padre Nosso, Avé Maria*
(MACHADO 2004: 25)

Independentemente da condição económica, qualquer que fosse o alimento em sobra era reaproveitado evitando-se o desperdício. Poupar tornou-se uma palavra de ordem para estas populações, norteadas pelos ensinamentos do Estado Novo²⁷. Economizar tanto os recursos como o tempo era considerado um ato de moralidade, regra de ouro em todas as ações da dona de casa. Todos deveriam ter presente o princípio:

²⁷ A época em que se centra o estudo, anos 50 e 60 do século passado, abarca o período de vigência do regime ditatorial.

“Guarda de comer, não guardes que fazer.”

Refira-se ainda que o trabalho no campo não impedia que a mulher do Planalto tivesse a sua casa limpa e arrumada, por muito modesta que fosse. Contudo, e como em muitas outras circunstâncias, nem todas as casas refletiam organização e asseio, mas por desleixo das próprias donas de casa e não pela condição de ruralidade. Daí ser necessário desmistificar um tanto a ideia de que as casas dos meios rurais destas paragens eram desarrumadas e pouco asseadas. As famílias eram numerosas e enquanto uns iam para o campo era comum uma das filhas, normalmente a mais velha, ficar a tratar da casa. Varrer, fazer as camas, adiantar o almoço ou levar a merenda para o campo e lavar a loiça eram tarefas diárias perfeitamente exequíveis. As filhas ajudavam em tudo as mães secundando-a nas suas tarefas. Pois não esqueçamos que se dizia que:

“Quem não trabalha não come.”

Nas famílias mais pobre ou modestas, era comum a mulher passar fome ou comer menos para alimentar o marido e os filhos. Daqui também se depreende o sacrifício e dedicação destas mulheres, subordinadas à matriz cultural trasmontana. Podia até acontecer que nem à mesa se sentassem durante as refeições, estando sempre ao dispor do marido para lhe chegar o que fosse necessário, ir a adega buscar mais vinho ou servir mais uma malga de caldo, e se comesse acontecia muitas vezes ficar em pé. O homem da casa sentava-se normalmente à cabeceira da mesa e as crianças em ambos os lados, ou podiam até não ter lugares marcados. Mas quando se recebia um convidado dava-se-lhe lugar à outra cabeceira e tudo o que houvesse para a refeição colocava-se na mesa, e se porventura chegasse alguém de fora enquanto decorria, era costume dizer-se:

“É servido?” ao que respondiam *“Obrigado, faça-lhe bom proveito.”*

Porém, havia sempre quem aceitasse a oferta e quando assim era, aproveitavam o que se lhes oferecia, havendo quem abusasse um tanto da hospitalidade procurando ingerir o máximo de alimentos possíveis pelo que repetiam sucessivamente, até se saciarem:

“Mais um cibinho de chicha para acabar este cibinho de pão, mais um cibinho de pão para acabar este cibinho de chicha.”

A toalha, por muito velha e remendada que fosse, mas normalmente limpa, colocava-se em cima da mesa, tal como os guardanapos feitos de panos que se compravam nas feiras pois *“o linho só em casa dos ricos”*.

3.1. Alimentação quotidiana

“A aldeia sempre semeou e produziu para se alimentar, enquanto o grande proprietário o fazia para vender” (SARAMAGO 1999: 42)

A base da alimentação da gente do Planalto Mirandês residia na agricultura e criação de gado (bovino, caprino, suíno e ovino), criação de aves (perus, *parrecos* ou patos, *pitãs* ou galinhas, e pombas) e uma vez ou outra na caça e pesca, bem como na recolha de alimentos facultados pela própria natureza, como era o caso de algumas verduras, tubérculos e cogumelos.

De fora vinha sal, arroz, massas alimentícias e peixe do mar (fresco, salgado ou seco) e as conservas de sardinha e atum que se recebiam do Porto e iam buscar-se à estação de comboio. Pelo contrabando, chegavam outros produtos em falta, que se revendiam no *soto* da aldeia, como café²⁸, bolachas²⁹, açúcar e chocolate em pó³⁰ e em tabletes, tal como nos narraram alguns informantes.

Mas, eram as estações do ano que ditavam o número de refeições bem como os alimentos consumidos. No inverno, sendo os dias mais curtos e requerendo menos esforço no campo, as refeições eram também menos frequentes, duas ou três. Assim, de manhã, por volta das sete *matava-se o bicho* ou *desenjoava-se*, por volta do meio-dia almoçava-se e pelas cinco ou seis da tarde jantava-se.

Deste modo, ao levantar tomava-se o *mata-bicho*³¹, bebia-se aguardente e comiam-se figos secos, nozes ou uvas, sopas de pão ou até caldo (caso sobrasse do dia anterior). As torradas untadas com pingo ou azeite e açúcar, faziam igualmente parte desta refeição, em algumas casas. Para as sopas segava-se o pão para uma malga, ao qual se adicionava um dente de alho cortado e uma colher de pimentão, para quem preferisse; numa panela aquecia-se água que se temperava de sal e azeite e na qual se partia um ovo; depois de cozido deitava-se em cima das fatias de pão e tapava-se a malga para este amolecer. Para as torradas cortava-se o pão de uma extremidade a outra e, com a ponta de uma navalha ou um garfo, picava-se num dos lados, assentando o cabo no chão. Chegavam-se umas brasas e virava-se até que torrasse dos dois lados e untavam-se. Só mais tarde, nos anos 80, a manteiga industrial foi substituindo o uso do pingo.

Ao almoço comiam-se batatas cozidas com carne gorda, a qual se guardava sobretudo para o inverno, tal como os “*secos*” (feijões em grão). Outros comiam só as batatas sem nenhum acompanhamento “*Era o que havia*”.

²⁸ O café vendia-se avulso.

²⁹ Também já se comia Bolacha Maria.

³⁰ Desfazia-se numa malga em água ou leite ou, dissolvido em água ou leite deitava-se em cima de fatias de pão.

³¹ Esta designação refere-se ao matar do “bicho” da fome com a ingestão de aguardente, que segundo os mais idosos, “queimava” a própria fome bem como doenças.

O jantar constava de caldo, muitas vezes *migado*, pois dava-lhe mais consistência, desfazendo-se um bocado de miolo de pão. Compunha-se de batatas, que se esmagavam com um garfo e uma colher, um ou outro legume da época (couve, nabiças, abóboda, feijão verde, *casulas*, tomate, etc.), e para lhe dar gosto acrescentava-se um bocado de couro de presunto, pingo ou azeite.

No verão as refeições passavam a ser quatro ou cinco, pois o trabalho no campo era muito mais intenso e exigente nesta estação. Tomava-se o *mata-bicho* muito cedo, antes de ir para o campo e do nascer do sol. Às nove ou dez da manhã almoçava-se. Por volta do meio-dia, já de regresso a casa, jantava-se. Durante as horas mais quentes dormia-se a sesta e por volta das quatro da tarde voltava-se para o campo. Às seis *merendava-se* e, de regresso a casa, *ceava-se* ao pôr do sol. Era precisamente nesta estação que mais frequentemente se “*comia de seco*”. Esta expressão usava-se quando a refeição comportava alimentos “secos”, portanto que não tivessem molhos.

O *mata-bicho* de verão pouco diferia do de inverno, o almoço podia ser um bocado de pão com azeitonas, cebola, um *cibo* de queijo ou de carne de porco tal como a merenda. O jantar constava normalmente de batatas acompanhadas de carne de porco, sardinha ou de legumes, como feijão ou favas, o que a terra desse na altura. O bacalhau e o polvo nem sempre se comiam: o primeiro ficava sobretudo para as grandes fainas e vinha salgado; o segundo comia-se principalmente na consoada, comprava-se seco ou desidratado e chegava de Espanha. A respeito do polvo dizem os habitantes do Planalto “*Antes o polvo crescia muito, até saía da panela*”.

Para a ceia ficava normalmente o caldo, um bocado de pão a acompanhar e umas sardinhas, umas vezes por outras. E se por qualquer motivo alguns dos membros da família repreendesse outro ou começasse a discutir à mesa, alguém dizia:

“*A comer e a ralhar é só começar.*”

Mas se porventura não houvesse modo de se fazerem as refeições em casa, levava-se a merenda para o campo, guardada em merendeiras de esmalte com tampa ou em panos transportada em cestas. Constava de pão e toucinho, ou um bocado de linguiça, ou ainda um *naco* de presunto, atum ou sardinhas de conserva que se abriam com uma chave de abrir latas (Catálogo- Foto 77). O vinho transportava-se na bota, cabaça ou cantil e a água nas cantarinhas ou bebia-se de um nascente, poço ou ribeira próximo.

3.1.1. Alimentos produzidos

Base da alimentação, a carne de porco e o pão faziam parte do quotidiano. O pão nunca podia faltar à mesa. A este respeito se afirmava:

“Casa onde não há pão, todos ralham e ninguém tem razão.”

Tarefa exclusivamente feminina, a confecção do pão refletia toda uma panóplia de saberes transmitidos de geração em geração, envoltos em tradição e misticismo. “Cozer” designava a própria cozedura do pão bem como todo o processo do seu fabrico; era nesta atividade primordial que residia o sustento das famílias pelo seu consumo ou pela venda.

O pão de trigo era essencialmente consumido pelas famílias detentoras das terras mais férteis e húmidas, propícias ao seu cultivo, ou com mais posses para o comprar, sobrando o de centeio para as famílias remediadas e carenciadas, detentoras das terras mais fracas, onde melhor se adapta. O consumo do pão estava envolvido em certas regras; devia colocar-se sempre com a parte de lisa para baixo e era cortado habitualmente pela mulher, que o encostava ao peito e cortava pequenos pedaços apanhando sempre côdea e o distribuía ao marido e aos filhos. O de trigo comia-se em dias de festa, dava-se aos doentes e aos animais quando duro.

A carne de porco era a proteína consumida quase diariamente. O toucinho comia-se nos longos dias de inverno, o pingo (guardado num pote cerâmico vidrado para não apanhar mofo) usava-se para dar gosto aos caldos; os pés, orelhas e butelo coziavam-se no Carnaval (Saber fazer- Foto 32), e os rojões comiam-se durante o inverno, com grelos ou nabiças e pão. As peças de fumeiro e o presunto comiam-se de vezes em quando ao domingo, ou nem sequer. O fumeiro costumava guardar-se para algumas merendas na faina agrícola ou para quando alguma visita mais importante aparecia. Era um *naco* de presunto, uma *rodaxa* de salpicão ou chouriça que se oferecia com um *cibo* de pão, *carolo*, umas azeitonas e um “copo” de vinho.

As alheiras e chabianos eram os primeiros a serem comidos porque se permanecessem para lá da primavera nas varas azedavam com o calor, as restantes guardavam-se em azeite. Mas era fundamental que algumas peças de fumeiro e partes do porco se guardassem até à matança seguinte para a casa não se ver em falta. Sobre as peças de fumeiro e carne de porco debruçar-nos-emos mais adiante, no ponto 4.2.

Certas carnes como o frango ou o peru podiam comer-se eventualmente ao domingo, sendo que “os miúdos” do frango (patas, fígado, pulmões, *catchola*) se aproveitavam também, guisavam-se numa panela com um pouco de azeite, cebola e pimentão em lume brando.

Carnes como vitela, cabrito, cordeiro ou até o galo eram mais frequentemente consumidas em dias de festas ou quando vinha alguma visita importante. O mesmo sucedia com o arroz, açúcar³² e massas³³. A massa e o arroz faziam-se sempre acompanhar do que houvesse na horta (feijão, tomate, couve, grão de bico, etc.).

³² O açúcar consumido na altura não era refinado, era “do escuro”.

³³ As massas que se comiam eram do tipo *cotovelo*, *riscada*, *esparguete* em meadas, e outras massas mais finas como a *pevide*, *letras*, *estrelinhas* e *fidéus* (aletria) que se usavam na sopa.

Assim, fazia-se massa ou arroz de tomate, arroz com grão-de bico, arroz de couve, massa ou arroz com feijão acompanhado de um bocado de carne de porco ou toucinho ou outra carne.

Os frutos e legumes de cada época eram consumidos nesse mesmo período e só alguns para outra altura por serem preservados através dos métodos de acondicionamento e conservação de que falaremos mais adiante, no ponto 3.7.

Elaboramos um quadro de alimentos de cada estação que ditavam a alimentação dos habitantes do Planalto.

Assim, nos meses de outono colhiam-se os marmelos com os quais algumas casas faziam marmelada; as abóboras para o caldo e também para doce; as castanhas que se consumiam assadas ou cozidas, e apanhavam-se as nozes para comer com figos secos ao mata-bicho.

No inverno cresciam couves ou *berças*, *espigos*, nabos, grelos, nabiças, todos estes consumidos em sopa ou com batatas cozidas. As frutas da estação eram os diospiros, romãs e laranjas. Os limões viam-se muito pouco, pois, lembram-se as pessoas inquiridas de serem poucas as aldeias a possuírem limoeiros.

Na primavera comiam-se as favas e as ervilhas nas vagens, guisadas com batatas ou arroz. As cerejas e as nêspas cresciam também nesta época.

Chegado o verão, apanhavam-se as batatas que se comiam quase sempre cozidas como acompanhamento ou como base para a sopa. Nesta altura enrestavam-se as cebolas para todo o ano, consumidas cruas, temperadas com sal e regadas de vinagre ou vinho, como acompanhamento nas saladas ou para base do refogado. Colhiam-se os pimentos ingeridos muitas vezes assados com batatas e sardinhas, temperados de sal, azeite, vinagre e alho picado ou conservavam-se crus em vinagre, tal como as malaguetas e piri-piris.

Colhiam-se ainda as alfaces, os pepinos e os tomates, feitos em salada, temperada com sal grosso, azeite e vinagre. Apanhavam-se também as fabáceas - o feijão-verde (na vagem) cozido com batatas ou arroz; o feijão-seco (sementes) cozinhado com arroz; e as *casulas* ou *cascas* (vagens com sementes) que se secavam para comer com o butelo no Carnaval; o grão-de-bico cozido com batatas e bacalhau ou para as sopas da segada e os tremoços para os dias de festas.

Por fim, destaque-se a alargada panóplia de frutos característicos desta estação, sendo eles os melões, melancias, romãs, maçãs, pêssegos, pêras, ameixas, figos, uvas, amoras silvestres, as quais se comiam diretamente das silvas ou com vinho e açúcar, e as amêndoas usadas para fazer bolos, doces e para os chouriços pretos. Pouca gente tinha fruta, pois as árvores eram principalmente pertença das casas mais abastadas, muito cobiçadas pelos mais novos que se encarregavam de apanhar durante a noite.

3.1.2. Alimentos da natureza

Era muitas vezes no caminho para o campo, nos lameiros, hortas ou cortinhas, que se apanhavam alguns tubérculos como *borrachins*³⁴, e plantas como os *carniçoilos*³⁵ e as *sapatetas*³⁶, todos consumidos crus (CARVALHO e RAMOS 2012: 20-33).

Das verduras que se apanhavam da natureza constavam os agriões e as *beldroegas*, consumidos em salada e sopa; as *rabaças* (Fotografias diversas- Foto 20) para salada; os espargos-bravos fritos em omelete, com arroz ou salteados com azeite e bocados de pão trigo; a *norça* ou *nóscara* cozida ou salteada e em omeleta; e as *azedas* (Fotografias diversas- Foto 9) e *merujes* (Fotografias diversas- Foto 21) em saladas.

Os cogumelos mais procurados eram os *níscaros* que nasciam junto das estevas e castanheiros; as *repolgas* junto dos olmos; as *sanchas* (Fotografias diversas- Foto 22) ao pé dos pinhos; as *belforadas* nos lameiros; as *orelhas de gato* ao pé dos sobreiros; e os *roquelhos* que nasciam nos buracos dos choupos. Comiam-se guisados com batatas ou com arroz, ou até assados na brasa, temperados de sal e regados com azeite. Note-se que as designações de cada tipo de cogumelo não eram consensuais em todas as aldeias. Cada um podia ser apelidado de diferentes maneiras, confundindo-se até muitas vezes os termos de aldeia para aldeia.

No “monte” colhiam-se ervas aromáticas: usavam-se a hortelã para tempero de carnes e chá; orégãos para temperar carnes e saladas; o tomilho para tempero de carnes e cura de azeitonas; a salpurinha muito usada na cura das azeitonas; o loureiro e a salsa também para tempero. O próprio ramo de salsa servia para “pincelar” carnes assadas com molho de azeite, vinagre, pimentão e alho.

Alguns alimentos da natureza eram consumidos somente por determinados grupos. Tal era o caso do *fiolho* e *erbeiras* das batatas recolhidos pelos ciganos, comendo-os no caldo ou com batatas cozidas. Aquele era normalmente procurado para dar às galinhas ou para fazer chá para a indigestão. A quem estranhasse o consumo de forma anormal deste tipo de “alimento”, respondia-se:

“À boa fome não há ruim pão.”

ou

“O que não mata engorda.”

³⁴ Assim apelidados por provocarem tonturas e má disposição. Erva muito ramificada, com tubérculo globuloso (CARVALHO e RAMOS 2012: 20).

³⁵ Erva ramificada na base que contem vagens. “As vagens verdes, com as sementes ainda em formação, eram comidas no campo e muito apreciadas pela sua consistência fresca e sabor adocicado” (CARVALHO e RAMOS 2012: 32).

³⁶ Erva ramificada na base com caules de cor esverdeada e vagens de margem dentada“ (...) as sementes ainda em formação, eram consumidas cruas, diretamente no campo, especialmente pelas crianças” (CARVALHO e RAMOS 2012: 33).

Mas, no que diz respeito aos chás, bebiam-se apenas quando se estava doente, destinando-se determinadas ervas/plantas para males específicos. Bebiam-se com uma pequena colher de açúcar (às vezes sem ele) sendo muitas as crianças que se queixavam propositadamente de dor de barriga para terem acesso a esta bebida adoçada.

3.1.3. Caça e pesca fluvial

Para muitos, a caça e pesca assumiam-se como atividades complementares da alimentação. Ambiente restrito aos homens, a caça, envolta em tradições e regras, não era apenas uma procura de sustento mas também uma prática social.

Por norma, todos os homens da aldeia caçavam fosse com o recurso a armadilhas ou com caçadeira. Caçavam-se veados, javalis, coelhos, lebres, perdizes, pombos bravos, rolas, codornizes, estorninhos e tordos.

Estas aves, depois de abatidas, só se depenavam escaldando-as e mergulhando-as numa panela com água a ferver, o que permitia retirar melhor as penas, puxando-se no sentido contrário ao seu crescimento. Por fim, lavava-se bem a pele antes de se abrirem e serem cozinhadas. Esta era habitualmente tarefa da mulher.

Os outros animais esfolavam-se, sendo os homens incumbidos desse trabalho. Penduravam-se pelas patas traseiras, para se retirar a pele (no caso dos veados e javalis). Golpeava-se cuidadosamente a pele em várias partes do corpo puxando-a com as mãos e, caso não se desprendesse, usava-se uma faca bem afiada para sair mais facilmente. Depois lavava-se a carne e fazia-se um golpe a meio do animal para o esvaziar do seu conteúdo. No que diz respeito ao destino das peles, o que conseguimos apurar é que não se aproveitavam as destes animais, nem para venda, sendo a única comercializada a da raposa.

Saliente-se que as peças de caça eram comidas em casa ou, grande parte das vezes, na taberna e só entre homens. Guisavam-se sobretudo com batatas ou arroz, no pote, ao lume. Caso assim fosse, era a mulher da taberna que cozinhava ou até os próprios caçadores. Vejamos pois como se preparavam estas carnes.

A carne de javali ou de veado cozinhava-se da mesma forma. Colocava-se a marinar em vinho tinto, alho e loureiro, um dia antes de se cozinhar. No dia seguinte escorria-se e reservava-se a marinada num tacho à parte. Numa panela punha-se azeite e cebola picada e deixava-se refogar até a cebola alourar antes de adicionar a carne cortada em pedaços. De seguida colocava-se pimentão, sal e a marinada. Por fim, acrescentava-se tomilho, alecrim e pimenta preta. Deixava-se cozinhar e apurar bem o molho em lume brando antes de servir.

O coelho e a lebre preparavam-se também da mesma forma. Numa panela punha-se alho, cebola e azeite. Depois de alourarem colocavam-se os pedaços de coelho ou lebre e mexia-se até ficarem com aspeto frito. Deitava-se pimentão e sal mexia-se bem. De seguida colocava-se um pouco de água, uma ou duas folhas de louro, salsa, pimenta preta, alecrim e tomilho e deixava-se estufar. No caso de ser “*coelho do monte*”

colocavam-se também folhas de estevas, “*para dar o cheiro e gosto a monte*”. Quando a carne estivesse quase pronta cortava-se uma cebola às rodelas e punha-se cozinhar. Uma vez pronta deitavam-se umas gotas de vinagre e deixava-se repousar antes de servir.

Para o arroz de lebre o princípio era o mesmo: colocava-se azeite, cebola e alho numa panela. Quando alourassem punham-se os bocados de carne e deixava-se estufar mexendo bem. Adicionava-se sal, pimentão, louro e água envolvendo bem. Continuava a estufar e quando estivesse pronta acrescentava-se o arroz. E, finalmente, estando este pronto punham-se coentros.

As codornizes comiam-se sobretudo assadas ou fritas temperadas apenas de sal, mas também com arroz, tal como os pombos. Neste caso a receita era idêntica ao arroz de lebre, mas não levava coentros.

As rolas estufavam-se em azeite, cebola e alho, numa panela, à qual se adicionava o sal, pimentão, louro, salsa, vinho branco e água se fosse necessário.

Por fim, as perdizes comiam-se estufadas como as rolas ou usavam-se para fazer canja. Para tal, punha-se a cozer numa panela em água temperada de sal. Quando cozida tirava-se a pele e desfiava-se a carne. Na água de cozedura da carne punha-se a massa a cozer e depois de pronta adicionava-se a carne desfiada. Relativamente ao que se ouve dizer sobre a carne de perdiz, mais especificamente no que diz respeito ao deixar “apodrecer” a carne antes de se cozinhar, nenhum informante nos revelou que tal se fazia. A carne depois de caçada era logo cozinhada porque ficaria mais tenra, além de ser mais saborosa.

À pesca nem todos se dedicavam e por isso só se comiam peixes de vezes em quando, porque “*peixe não puxa a carroça*”. Com redes, cestos e armadilhas pescavam-se nos rios *escalos*, *bogas* e *barbos*, comumente designados por “*peixes do rio*”.

Estes peixes comiam-se fritos com molho de *escabeche* e batatas cozidas. Depois de limpos, os peixes fritavam-se em azeite nas sertãs de patas, ao lume. Podia passar-se por ovo e depois em farinha antes de fritar. No azeite em que fritaram colocava-se cebola cortada às rodelas, alho, loureiro e depois de alourar deitava-se vinagre. Este molho lançava-se em cima dos peixes, que se comiam frios ou até de um dia para o outro pois “*apurava o gosto*”, sabiam melhor. Era também uma forma de os conservar por mais tempo.

3.2. Alimentação na faina agrícola

Em épocas específicas da faina agrícola reuniam-se vizinhos e familiares para ajudar, outros se juntavam para ganhar a jeira. Nestas atividades, além do convívio havia refeições em comum. Comia-se o que a dona de casa tinha para oferecer, variando um pouco de aldeia para aldeia e de casa para casa.

Assim, nas vindimas a refeição tomava-se em casa do dono da vinha. Comiam-se sardinhas em tomatada, bacalhau frito passado por ovo, pão, presunto, chouriça, cebola com sal e bebia-se vinho.

Relativamente à merenda da apanha da azeitona, os informantes apenas nos disseram que naquela época havia poucas oliveiras nas freguesias que visitamos, apenas duas ou três em alguns terrenos, que se destinavam a conserva de azeitona. Contudo, algumas pessoas do Planalto participavam na apanha da azeitona noutras terras. Nesses dias, comia-se pão com figos, sardinhas ou toucinho. Na altura de fazer o azeite preparavam-se, torradas com o azeite novo, por vezes polvilhadas de açúcar.

Na segada, era a dona de casa com a ajuda de algumas vizinhas, se tal fosse necessário, que preparava as refeições, as quais eram transportadas numa cesta à cabeça ou num burro até ao campo. Para o almoço, por volta das oito, destinavam-se as sopas da segada, que tinham por base fatias de pão trigo ou centeio amolecido com caldo bem temperado. Estas sopas podiam conter carnes de porco, feijão branco ou *arbanços*, entre outros, comuns no concelho de Miranda do Douro. Transportavam-se numa panela de ferro esmaltado ou numa travessa de barro. Mas antes, ao levantar, já o segador tinha comido figos com um copo de aguardente.

Em Mogadouro “ (...) *migam-se as sopas de pão trigo para um tacho. Amolecem-se com água a ferver, de cozer o bacalhau. Frita-se numa sertã alho com uma colher de pimento. Regam-se as sopas com este molho de azeite, depois de escorrer as sopas, se tiverem água a mais. Ficam um pouco espessas porque têm de ir para a segada nas alforjes.*” (BARBOFF 2011: 51). Além das sopas comiam-se também batatas cozidas com bacalhau.

Pelo meio-dia, jantava-se. Vinha de novo a dona de casa trazer a refeição que constava de carne guisada, como cordeiro, salada de tomates e alface, chouriço e pão. Depois, por volta das cinco, na merenda comia-se frango ou outra carne assada, uma salada de bacalhau (com cebola, pimentos, azeitonas, temperada de pimentão, azeite e vinagre) e pão. No final da merenda serviam-se as “*sopas de burro cansado*”³⁷: amoleciam-se fatias de pão trigo com vinho por algum tempo e polvilham-se de açúcar e canela.

Para tomar as refeições procurava-se sempre uma boa sombra onde se colocava uma toalha e se dispunham os alimentos bem como a loiça. E cada qual se servia, comia sentado no chão ou sentado em cima dos joelhos, ou até de pé encostado a uma árvore. Era costume cortarem-se pedaços de alimentos em cima de

³⁷ Sopas de cavalo cansado ou sopas de vinho doce.

um bocado de pão, como carne assada, presunto, chouriço ou queijo, que se picavam com a ponta da navalha, que cada um trazia no bolso, e metiam a boca.

Já pela noite, ceava-se com pão, presunto, queijo, salpicão e umas azeitonas. Mas o que nunca podia faltar era o vinho, tal como a água que se bebia em grandes quantidades nestes dias, tanto que havia sempre uma mulher com um cântaro ou cabaça a oferecê-la aos segadores.

Além da refeição, muitas vezes se pagava aos segadores com géneros alimentares, o que comprova a importância dos alimentos mas também a deficiente circulação monetária.

Chegada a malha, a alimentação pouco mudava, mas a meio da manhã havia mais uma refeição, a *parva*. Esta era “ (...) *quase só o pretexto para se beber um copo de vinho ou dar um beijo na cabaça*», pois *quase sempre é apenas servida uma fatia de pão com uma dúzia de azeitonas ou alguns figos secos.*” (SANTOS JÚNIOR 1977: 63). Mas quando as eiras se encontravam perto do povo, os malhadores iam a casa comer ou os familiares levavam-lhes a comida, individualmente.

Na apanha das batatas, a refeição do meio-dia era em casa do dono do batatal. Constava de salpicão, chouriça, pão, vinho, salada de alface, tomate ou batatas cozidas com bacalhau.

No final destas refeições tomadas no exterior, bem depressa o homem arranjava um galho ou outro para servir de palito, aguçando-lhe a ponta com a navalha.

3.3. Alimentação em fases e ocupações específicas da vida

3.3.1. Alimentação das grávidas e durante a amamentação

No que diz respeito às grávidas, em praticamente nada diferia dos restantes dias. Contudo, a estas se dizia que não podiam comer polvo senão a criança nasceria com manchas, tal como não deviam consumir lebre ou coelho, pois poderia nascer peluda ou com o lábio rachado à semelhança dos animais ingeridos pelas mães.

Nos primeiros três meses de gravidez, bebiam aguardente para “*matar as doenças*” e em nenhuma circunstância se podia recusar a uma mulher grávida qualquer alimento que pedisse, senão *amovia*.

Depois de parir, a parturiente recebia das mulheres da aldeia galinhas para fazer canja, preconizado para ganharem força. “*As galinhas, os caldos eram/são o alimento dado aos doentes e, por conseguinte, dado às paridas, já que a gravidez tinha algo de anormal assim como a doença*” (JOAQUIM 1983: 113). Quem as oferecia receberia por sua vez este “presente” quando parisse.

Durante o período da amamentação recomendava-se o consumo de *cunheiros* ou *azedas* para darem mais leite, mas deviam evitar-se alimentos que passassem mau gosto ao leite como a cebola e o alho.

3.3.2. Alimentação das crianças, idosos e doentes

À nascença, as crianças eram alimentadas pelo leite materno ou até das vizinhas. Era muito comum as mulheres darem o peito aos seus filhos mas também a outras crianças da comunidade, quando as respetivas mães estavam impossibilitadas de o fazer por razões de saúde, mas também para as outras crianças não *augarem*³⁸. Muitas delas até se criavam com o leite de ovelha ou cabra, e não faltavam ideias como usar um bocado de pano embebido em vinho e açúcar a servir de chupeta.

Logo com um ano de idade, sentadas ao colo da mãe ou numa cadeirinha, as crianças comiam o mesmo que os adultos, além de papas de farinha triga, por vezes torrada antes de se misturar com água ou leite, batatas esmagadas, ovos cozidos, a “*sopinha*” de ovo e de *estrelinhas*, alimentos mais facilmente comestíveis ou digeríveis. Podia acontecer também que estes alimentos fossem parcialmente mastigados pelas mães antes de serem transferidos para a boca das crianças. A uma criança que tinha tendência para querer comer mais do que aquilo que realmente conseguiria dizia-se:

³⁸ Achava-se que uma criança podia adoecer por não se lhe dar daquilo que visse comer e de que pudesse ter grande desejo.

“Tens mais olhos do que barriga.”

E quando porventura a refeição não era do agrado dos mais novos as mães diziam também:

“Quem não quer, cheira e deixa.”

Enfim, as crianças comiam o mesmo que os adultos, logo que pudessem, julgando-se fortalecê-las. Era muito comum a ingestão de certos alimentos impróprios para a idade, advindo daí problemas gastrointestinais e diarreias.

Os doentes e idosos comiam o mesmo que as crianças, bem como sopas. Procurava-se dar-lhes alimentos de fácil digestão. O óleo de fígado de bacalhau administrava-se aos doentes (e também às crianças), tal como a sopa de canja ou de arroz com cenoura para curar a diarreia. Dava-se-lhes também pão bento, benzido pelo padre distribuído no final da missa dominical, achando que curaria o mal de que sofriam. Destaquem-se ainda os chás que se tomavam principalmente, mas não só, em casos de má disposição, dores de cabeça e de barriga. Uma colher de mel também se comia para curar as constipações ou untava-se o pão com ele.

3.3.3. Merenda da escola

Poucos eram aqueles que frequentavam a escola no ano 50 e 60 do século XX nas terras do Planalto. Alguns não levavam merenda porque iam a casa, mas para quem a comia compunha-se de pão com azeitonas ou cebola e, por vezes, um bocadinho de queijo ou carne de porco.

3.3.4. Merenda de pastores e caçadores

Procurando uma sombra ou abrigo e uma fraga para se sentar, os pastores levavam de merenda carne de porco, queijo, ovos, pão, azeitonas, sopas e cebola. Podia acontecer que umas vezes só fosse pão e azeitonas, outras, pão e um bocado de carne de porco. Além destes alimentos, o pastor andava sempre com uma *çaçoilinha* de cobre para poder fazer o caldo e com o *sarrão*, feito de pele de cordeiro ou cabrito, no qual transportava a merenda. Era muito comum ouvir-se-lhes:

“A capa e a merenda nunca pesam.”

Diz-se que tinham uma forma peculiar de cortar o pão - partiam um *naco* grosso procurando apanhar sempre a côdea, para poder comer em cima, “*levavam o pão de roda*”.

Como normalmente não pagavam a pastagem, em troca davam leite, queijos, cabritos ou cordeiros. Por outro lado, em troca do estrume que os rebanhos deixavam nos campos, recebiam azeite e sal para prepararem as refeições (DIAS 1965: 347).

No que concerne aos caçadores, indicaram-nos que comiam o mesmo. Quando iam caçar, a merenda era transportada por um rapazito, ao qual chamavam de *azagal*, principalmente nas freguesias de Mogadouro. Para beber, a bota ou a cabaça com vinho também não podia faltar, a acompanhar o pastor bem como o caçador.

3.4. Alimentação em dias de celebração e festas

Os dias de festa e celebrações religiosas caracterizavam-se por refeições francamente melhoradas. Alguns chegavam até a poupar alimentos durante o ano, mesmo a passar fome, para os comerem à vontade em dias de festas. Contudo, nem toda a gente se dispunha a esbanjar o poupado com tanto sacrifício durante o ano para se consumir apenas num dia. Não nos esqueçamos que poupar era a palavra de ordem e quem agisse de forma diferente não era bem visto. Comia-se melhor nestes dias sim, mas não se cometiam excessos que dizimassem a despensa da casa, “*havia que guardar da risa para chora*”.

3.4.1. Batizados, casamentos e velórios

As mulheres da aldeia juntavam-se para os preparativos no local onde fosse decorrer a boda. “ (...) *quando havia um casamento na aldeia todos participavam na preparação da boda. As mulheres que faziam os doces, não podendo trabalhar a terra, eram substituídas no seu trabalho pelo resto da população. Então de manhã cedinho começavam os preparativos para que nada faltasse na festa*” (LOBO 2002: 9).

As carnes de peru, galo, vitela, cordeiro e cabrito eram especialmente consumidas nos casamentos e batizados. Assavam-se no espeto, no caso dos cabritos e cordeiros, ou no forno com batatas. Estas temperavam-se normalmente de sal, loureiro, pimentão, cebola, alho e vinho tinto e/ou branco.

A carne de vitela assava-se na brasa, temperada de sal, ou comia-se estufada em caldeirada, com legumes e batatas ou massa. A vitela estufava-se em cebola, alho e azeite. Acrescentava-se ainda sal, pimentão, um pouco de água e louro, e quando cozinhada adicionavam-se os legumes (cenoura, couve, feijão, etc.), as batatas ou massa e um pouco mais de água para tudo se acabar de cozer.

A de peru e galo estufava-se com batatas cozidas. A massa e arroz consumiam-se também nesses dias acompanhados dos legumes da época. Era para os casamentos que se curavam os tremoços, sendo distribuídos pelos noivos que os ofereciam aos convidados.

Os doces feitos nestes dias podiam ser arroz doce, bolo preto (bolo de canela), pão de ló, súplicas (conhecidas em Mogadouro por *toma tu*) e bolinhos de amêndoa, “*Faziam-se ramos para enfeite, que levavam em cima roscas, em baixo cavacas e nas pontas maçãs, laranjas ou laços*” (LOBO 2002: 9). Quanto às amêndoas, atiravam-se ao público à saída da missa.

Todas estas despesas deveriam ser pagas pelos pais da noiva como mandava a tradição. À mesa a noiva e o noivo sentavam-se lado a lado, cada um com os pais a seu lado, e todas as iguarias se despunham na mesa da sala, local onde decorria o *copo-d’água*. No final, os noivos eram ofertados com *pinhas* de toda a espécie, loiças, lençóis, cobertores, normalmente géneros que seriam úteis ao casal (O’NEILL 1991:34).

Nos batizados o aparato era um tanto semelhante, mas enquanto a mãe da criança preparava a refeição, o pai, os padrinhos e os convidados batizavam o recém-nascido. Saliente-se que estas festividades não ultrapassavam normalmente mais de um dia.

No que concerne aos velórios, foi-nos transmitidos que não se comia nem se oferecia de comer, “*a hora era de dor e rezava-se o terço*”, contrariamente ao que pudemos ler na bibliografia referente à região, onde se menciona a doação da *caridade* aos que vinham velar o morto ou aos mais pobres (DIAS 1984: 186-187) ou que os vizinhos mais próximos da família de luto lhes traziam alimentos, porque incapazes de preparar a comida (BRITO: 1991: 41).

3.4.2. Natal, Ano Novo, Reis, Carnaval, Quaresma, Páscoa e Magusto

Na noite de consoada não podia faltar o polvo, a couve e as batatas cozidas. Quem tivesse possibilidade, comprava bacalhau, que se punha a demolhar em poços dentro de sacas e se comia cozido ou passado por ovo. No dia de Natal fazia-se o “*farrapo velho*” que se traduzia no acomodar dos restos da noite de consoada. O polvo que tivesse sobrado podia passar-se também por ovos ou era simplesmente cortado aos bocados, o bacalhau desfiado, as batatas e couves esmagados, misturando-se tudo no pote ou numa panela ao lume.

Doces típicos desta quadra eram as rabanadas, filhoses, filhoses de abóbora, milhos doces (Fotografias diversas- Foto 29) e arroz-doce. Passemos a descrever como se elaboravam estes doces.

Para as rabanadas embebiam-se fatias de pão em leite e ovo e fritavam-se, polvilhando-se depois com açúcar e canela. Já os filhoses (Fotografias diversas- Foto 23) faziam-se com a massa do pão e fritavam-se em azeite como veremos no ponto 4.1.2.

Para se fazer os de abóbora cozia-se, o *bóbedo*, escorria-se e acrescentava-se-lhe fermento, ficando a levedar 4 a 5 horas antes de se fritarem em azeite não muito quente.

Para os milhos punha-se água (ou leite³⁹) a aquecer numa panela com uma casca de laranja. Entretanto lavavam-se numa tigela e escorriam-se. Quando a água fervesse deitavam-se uma malga e mexia-se sempre em lume brando para não se agarrarem ao fundo da panela, mais ou menos durante dez minutos. Depois, adicionavam-se 250 g de açúcar, e mexia-se durante mais dois ou três minutos. Deitava-se o preparado numa tigela ou prato fundo e polvilhava-se de canela. Os milhos comiam-se frios.

O arroz-doce era em tudo igual aos milhos. Cozia-se o arroz no leite ou água, e quando cozido acrescentava-se o açúcar e polvilha-se de canela.

³⁹ O leite usado para os doces era o de cabra ou de ovelha.

As laranjas também constavam da sobremesa de Natal, oferecidas como prendas às crianças. A elas está associado o ditado popular:

“De manhã ouro, à tarde prata e à noite mata”.

Na noite de passagem de ano comia-se o mesmo que na consoada, e nos Reis provava-se o fumeiro assando-se normalmente uma *linguiça*.

No Carnaval, o *butelo*, pés e orelhas de porco, as casulas e as batatas cozidas eram a ementa do dia. Note-se que o primeiro podia ser consumido também em dias de festa.

Durante o período da Quaresma respeitavam-se as sextas-feiras de jejum consumindo peixe, essencialmente sardinhas e peixes do rio. No dia de Páscoa, o padre *“tirava o folar”*. A sala de cada casa enfeitava-se com o que de melhor cada um tinha. A toalha colocava-se na mesa, nesta repousavam vinho, ovos, económicos (Fotografias diversas- Foto 24), dormidos (bolinhos de azeite espalmados), pão de ló, rosquilhas, amêndoas e o folar de carne, normalmente cortado a meio como sinal de oferta, pois se não estiver *“encertado”*, ninguém se atreve a fazê-lo. O folar era também a prenda que os padrinhos davam aos afilhados, após receberem destes o ramo benzido no “Domingo de Ramos”. Neste dia consumia-se também o cordeiro ou cabrito assado no forno, mas nem em todas as casas pois, para outros, a refeição constava apenas de folar. Destaque-se ainda a bola doce mirandesa (Fotografias diversas- Foto 26 e 27), massa fofa com recheio de canela e açúcar, igualmente associada à Páscoa, principalmente no concelho de Miranda do Douro. O seu modo de confeção está descrito mais adiante, no ponto 4.1.3.

Chegado o outono festejava-se o Magusto comendo as *bilhós* - castanhas assadas - e bebendo vinho de volta de uma boa fogueira. As castanhas eram também a ementa do 1 de maio, comiam-se para *“não ter dores de cabeça durante o ano.”*

3.5. Influência espanhola na alimentação do Planalto Mirandês

De influência espanhola talvez fosse o uso do pimentão, do tomate, dos pimentos e malaguetas. Por aqui também se fazia a tortilha, com batatas e salsa, a “*espanholada*” feita com batatas e bacalhau cozido. Para esta receita coziavam-se as batatas e o bacalhau numa panela. Numa sertã punha-se azeite, loureiro, alho, pimentão e cebola cortada às rodelas, quando esta alourava deitava-se o preparado em cima das batatas e do bacalhau, cuja água de cozedura não se escorria por inteiro. Por fim, tapava-se a panela e deixava-se repousar uns minutos antes de comer (Saber fazer- Foto 31).

3.6. Bebidas

A água era a bebida essencial do dia a dia, além de servir para a confeção e lavagem dos alimentos. As mulheres iam buscá-la nos cântaros de barro à bica (água canalizada) ou à fonte (do nascente) mais próxima de casa carregando-os à cabeça ou ao quadril, ou então transportavam-se nas *cangalhas* (Catálogo- Ficha nº 65) que se punham em cima do burro, mas antes de se encher enxaugavam-se bem para os lavar. A água dos poços também se bebia, para tal atirava-se com o cântaro ao poço preso por uma corda e subia-se. Era precisamente em loiça de barro - cântaros, cantarinhas e bilhas - que se guardava a água, pois dizia-se que beber água nela sabia melhor, conferia-lhe um paladar característico, além de a manter fresca. Estes recipientes tapavam-se com uma rolha de cortiça para não penetrarem impurezas ou moscas. No meio desta rolha espetava-se um pau ou arame para retirar e colocar a tampa mais facilmente⁴⁰.

Outra bebida “obrigatória” era o vinho tinto que se consumia às refeições todos os dias, da *cabaça*⁴¹, encestada ou não, ou da *bota*, objetos exclusivos do homem pois a mulher bebia-o pelo copo. Mas quando os homens se juntavam na adega bebiam-no num copo de cortiça feito à mão (Catálogo- Ficha nº 49). Ao receber uma visita, o homem da casa provava primeiro o vinho que ia oferecer quando abria um garrafão pela primeira vez, para ver se estava bom. No caso do dono já saber, oferecia primeiro ao convidado.

Este néctar fazia-se com as uvas, que depois de colhidas se despejavam para o *pio* e pisavam, permanecendo a fermentar no mesmo cerca de uma semana. Durante esse período ia-se diariamente amarrando o *cango* que vinha à superfície, e para que o vinho não ficasse com elevado teor alcoólico, acrescentava-se-lhe água. Decorrido o tempo de fermentação, o *vinho mosto* era retirado para as pipas, aproveitando-se o *cango* para a confeção da aguardente. Aquelas permaneciam abertas para evitar que rebentassem devido à concentração de álcool, e como sempre se perdia algum vinho acrescentava-se mais um pouco às pipas e mexia-se regularmente. Logo que o processo de fermentação se dava por concluído, tapava-se bem para evitar a entrada de ar. O vinho guardava-se nos pipos, tonéis, garrafões (Desenho nº 8 e Catálogo- Ficha nº 46) ou nas talhas e provava-se por altura do S. Martinho.

Relacionado ainda com o próprio vinho existia o “*paga-vinho*”. Tradição que competia cumprir aos rapazes que se casassem com raparigas da própria aldeia ou de outra. No primeiro caso, os rapazes recém-casados pagavam o vinho aos homens na sua própria aldeia. No segundo caso, o rapaz que namorava e pretendia casar com uma rapariga de outra aldeia, tinha de pagar o vinho aos rapazes que pertenciam à da rapariga, como forma de serem recompensados pelo elemento que perdiam.

⁴⁰ Faziam-se igualmente tampas ou testos de cortiça para tapar talhas e outros recipientes.

⁴¹ Secava-se ao sol e retiravam-se-lhe as *carunhas*. Na altura da confeção do vinho mergulhava-se a cabaça no mesmo para lhe dar cor e se impregnar do sabor a vinho. Tapava-se com uma rolinha de cortiça feita à medida.

Outra bebida fundamental era o *bagaço*, que se bebia de manhã. A aguardente fazia-se do que sobrava depois de espremer o vinho, o *cango* ou *bagaço*. Este colocava-se na parte inferior do alambique, o qual se punha a aquecer ao lume e, na parte de cima do mesmo, colocava-se água fria. Assim, a aguardente resultava da evaporação do *bagaço* em contacto com a parte de cima do alambique que continha a água. Para não se queimar o fundo do alambique deitava-se palha e água em baixo. A aguardente guardava-se em garrafas e garrafões encestados.

O vinho e a aguardente não se bebiam apenas em casa mas também nas tabernas. Normalmente, este espaço destinava-se apenas ao consumo de bebidas mas, por vezes, assumia-se como palco de festas organizadas pelos caçadores que comiam o que haviam caçado. No caso de algum viajante/ambulantes se querer alimentar, era às tabernas que se dirigia.

Os licores, chás e café também merecem destaque. Os licores bebiam-se em dias de festa. Podiam ser de inúmeros sabores mas aquele que mais vulgarmente se fazia em todo o Planalto era de aguardente, açúcar e canela. A base do licor consiste sempre em aguardente e açúcar. Faziam-se também de café, ginja, laranja, hortelã, ou seja “*fazia-se licor de tudo*.” Até da água da lavagem das vasilhas do mel, *água melada*, se fazia licor. Guardavam-se em garrafas de vidro.

O chá só se bebia no caso de se estar doente e muitas vezes sem sequer uma colher de açúcar. Havia chás para praticamente todos os males. Fazia-se chá de tília, cidreira, carqueja, hortelã, erva da cavalinha, fiolho, raiz de malva, pés da cereja preta, e de muitas outras plantas.

Bebia-se, normalmente de manhã, numa caneca de lata, o café que vinha de Espanha e se vendia em caixinhas nos *sotos*. Bebia-se Para se fazer café punha-se a cafeteira ao lume com água e esperava-se que fervesse. De seguida, retirava-se do lume e acrescentavam-se duas a três colheres de café. Por fim, acrescentava-se água fria e uma brasa para fazer assentar a borra.

3.7. Técnicas de conservação e acondicionamento dos alimentos

Várias eram as técnicas utilizadas para a conservação dos alimentos. De entre elas as mais usadas no Planalto Mirandês eram a salga, a secagem, a defumação/fumagem, conservação em azeite, em vinagre, em água com sal e com açúcar. Neste contexto, passaremos a descrever que tipo de alimentos se submetia a determinadas técnicas de conservação.

Assim, era essencialmente no sal que se conservavam algumas peças do porco que se dispunham na salgadeira, eram elas os presuntos, espáduas, a pele da cabeça, pés, toucinho e entremeada.

A ação do sol e do ar era também ela importante para secar alguns alimentos, como as amêndoas, nozes, cebolas, alhos, feijão (tanto a semente como a vagem) figos, ervas aromáticas e *guindilhas*. Estas últimas atavam-se a um barço e penduravam-se na varanda, os restantes alimentos dispunham-se em cima de mantas a secar, no mesmo local ou outro. Quando concluído o tempo de secagem, que dependia da humidade do ar e da incidência de radiação solar, arrecadavam-se na adega. As amêndoas e nozes guardavam-se em sacas serapilheiras, já os figos cobriam-se de farinha e acondicionavam-se em sacas de linho. As cebolas e alhos *enrestivam-se* para não espigarem e penduravam-se, e o feijão guardava-se em caixas ou cestas tal como as ervas aromáticas e *guindilhas*.

Relativamente à defumação, processo pelo qual se submetem determinados alimentos à ação do fumo, destinava-se às peças de fumeiro. Além de conservar a carne, proporcionava-lhe um sabor a fumo muito característico. O combustível utilizado era a lenha de carrasco, carvalho, ramos de freixo, estevas e giestas. O pinho não se queimava por causa da resina, a qual libertava um cheiro muito intenso que comprometeria inevitavelmente o sabor da carne. A lenha de sobreiro também não se queimava porque “*azedava o fumeiro*” (Caçarelhos). Durante o período de tempo em que se curava o fumeiro devia evitar-se queimar tudo o que pudesse libertar cheiros intensos. Depois de curado colocavam-se em azeite os salpicões e *linguiças*, para evitar que ficassem demasiado duros e também a fim de se poderem conservar de uns anos para outros. No azeite guardavam-se igualmente os queijos curados, pelos mesmos motivos.

Refira-se que não era frequente secarem-se as castanhas ao lume no caniço e havia poucas, apanhavam-se já secas e logo se comiam, portanto não se pilavam. Mas quem as quisesse guardar, punha-as em cima de areia ou cereal.

Em vinagre conservavam-se pimentos, malaguetas e tomates. Os pimentos cortavam-se em pedaços compridos, os tomates em dois ou quatro, dependendo do tamanho, e as malaguetas mantinham-se inteiras. Deitavam-se numa talha vidrada e recobriam-se de vinagre e um pouco de água. Tapava-se com um tampa de barro ou cortiça e assim se mantinham durante meses e até anos. Mas expliquemos como se fazia vinagre: juntava-se vinagre ao vinho que estivesse estragado, ou adicionava-se a camada que se forma por cima do

mesmo, que se tirava com um coador e acrescentava-se ao vinho. Além de ser usado para conservas, incluindo legumes, servia para tempero de saladas e limpeza de cobres.

Em água temperada conservavam-se as azeitonas, alcaparras e tremoços. As azeitonas apanhavam-se ainda verdes no mês de outubro e novembro, golpeavam-se ou não com uma navalha e colocavam-se em água e sal. A água mudava-se durante três ou quatro dias antes de levar uma calda com tomilho, loureiro, rodela de laranja (Fotografias diversas - Foto 17). Mas não era em qualquer altura que se cuidava da cura das azeitonas. Dizem os mais idosos que não se deve mexer nas azeitonas na lua nova. A partir destas também se faziam as *alcaparras*. Apanhadas também de verde, na mesma altura, retirava-se-lhe o caroço esmagando-as com uma pedra e lavavam-se a primeira vez em água quente. Depois, durante uns dias mudava-se-lhe a água até curarem. Quando curadas mantinham-se na última água e temperavam-se com sal (Fotografias diversas - Foto 18). Comiam-se no inverno acompanhadas de cebola e um *cibo* de pão e toucinho.

Os tremoços, depois de secos guardavam-se numa saca. Mas quando se avizinhava uma festa ou casamento punham-se de molho dias antes, dois a três dias, sendo depois escaldados. De seguida levavam-se à ribeira ou a um poço onde ficavam novamente de molho para lhe retirar o amargo. Depois de curados mantinham-se em água, em casa. Quando chegava a hora de os comer acrescentava-se sal grosso.

Conservavam-se ainda determinados frutos, principalmente os suscetíveis de perecer mais rapidamente, portanto os mais frágeis, submetendo-os à ação do calor juntamente com a adição de açúcar, como o caso dos marmelos, fazendo marmelada (descrita adiante no ponto 4.5.), tomate, amoras, figos, mas também de abóbora.

A conservação de outros alimentos dependia igualmente do seu correto acondicionamento. Assim, as batatas tinham de permanecer num estrado ou no chão (se lajeado) num local escuro e fresco, nas despensas ou adegas, pulverizadas de cinza para não espigarem. Os melões, melancias, abóboras, maçãs, pêras e uvas (estas últimas presas e atadas por um barço) guardavam-se igualmente em espaços com as mesmas condições. O cereal arrecadava-se nas arcas de madeira ou, na ausência destas, em sacas, tal como a farinha. O azeite acondicionava-se em talhas de barro ou de folha de Flandres.

O presunto, depois de seco, dependurava-se também na adega, com um engenho próprio para que os ratos não lhe chegassem. Assim, por cima do presunto punha-se o fundo de uma caldeira furada no meio, buraco pelo qual se passava o barço com uma espécie de gancho para pendurar o presunto, mas também se podia pendurar ao *galheiro* (Catálogo - Ficha nº 73).

Estes métodos de conservação e acondicionamento enumerados, eram fundamentais, já que somente através deles se podiam guardar os alimentos de um ano para o outro, pois na ausência de sistemas de refrigeração era necessário encontrar alternativas.

3.8. Métodos de preparação dos alimentos

Os métodos de preparação dos alimentos mais recorrentes no Planalto Mirandês eram o assado, cozido, frito, estufado ou guisado, ao sal e o banho-maria.

Os alimentos que se consumiam assados nas grelhas ao lume eram o frango, vitela, carne de porco, presunto e couros, alheiras, chouriças e codornizes. Primeiro limpavam-se as grelhas com um pano e punham-se a aquecer, chegando umas brasas por baixo, antes de colocar qualquer pedaço de carne, isto para evitar que se pegasse às mesmas. Depois de colocada usavam-se os garfos compridos de ferro para virar a carne. Já as castanhas assavam-se num assador ou lançando-as simplesmente ao lume. No que diz respeito aos assados no forno estes faziam-se em assadeiras de barro, nas quais se cozinhavam sobretudo cabritos, cordeiros e batatas.

Por sua vez, os alimentos que se coziam eram as batatas e todos os legumes que desse a horta, como grelos, nabos, nabiças, couves, feijão, *casulas*, bem como castanhas, o butelo, pés e orelhas de porco, os chabianos, o osso do presunto ou um bocado deste (nomeadamente na sopa, para dar sabor). O salpicão também se podia comer cozido, tal como as chouriças. Para este método de cozedura usavam-se panelas assentes em *triângulos* ou os potes de ferro que já possuíam patas. Para começar deitavam-se bastantes brasas debaixo - “*chegava-se lume*”, até ferver, depois “*regulava-se*” retirando algumas para cozinhar em “*lume*” brando.

Os alimentos consumidos fritos eram sobretudo os peixes do rio, bacalhau passado por ovos, filhoses e rabanadas. Utilizava-se uma sertã de ferro provida de três patas, na qual se deitava azeite. No caso da sertã não possuir patas assentava-se em cima de *triângulos*.

O estufado ou guisado tinha sempre por base um refogado de azeite, cebola, loureiro e alho. Nesta base estufavam-se os cogumelos, miúdos do frango, rolas, pombos, lebres, coelhos, javali e vitela. Para isso usava-se igualmente uma panela ou pote e procedia-se à “*regulação*” do lume da mesma forma que no cozido.

Ao sal faziam-se as batatas a murro. Escolhiam-se as batatas mais pequenas que se recobriam com sal grosso e coziam inteiras, sem se descascarem e sem adição de água. Assim, no fundo de uma panela, de preferência velha, porque o sal quente podia queimá-la, deitava-se uma camada de sal na qual se dispunham batatas, estas recobriam-se de outra camada de sal e assim sucessivamente. Havia também quem assasse as batatas atirando com elas para as brasas, tal como as castanhas.

Por fim, em banho-maria, método de cozedura que se vulgarizou no Planalto por volta dos anos 65-70, segundo nos indicaram, preparavam-se os pudins de ovos. Além destes faziam-se também os pudins Boca Doce, que algumas donas de casa até acrescentavam ao arroz-doce.

Para cozinhar, as gorduras mais utilizadas eram o pingo e o azeite. Normalmente o azeite só se usava em algumas circunstâncias, isto nalgumas aldeias do Planalto, pois poucas eram aquelas que tinham oliveiras

para produzir azeite em quantidade suficiente. Segundo relato dos informantes o azeite era vendido pelo *azeiteiro* que vinha de Santulhão e Carção (concelho de Vimioso). Mas, na falta daquele usava-se o pingo “*para dar gosto*” ao caldo. Com ele se untavam também as torradas, confeccionavam as alheiras e untavam as formas do foliar. Só muito tardiamente chegou a manteiga industrial e o óleo vegetal a estas paragens e não foram adotados de imediato.

Relativamente ao sal, usava-se o grosso adquirido no *soto*. O sal fino, como hoje o conhecemos, não se usava. O sal mais fino que se conseguia, obtinha-se esmagando o grosso com um utensílio qualquer, fosse o fundo de um copo ou até de uma tigela⁴².

⁴² Este sal não apresentava as mesmas dimensões do atual sal fino pois este é refinado.

3.9. Pesos e medidas

Muitas eram as formas empregues pela dona de casa para medir e pesar alimentos, apesar de grande parte das vezes usar a mão como medida ou fiar-se no seu instinto, medindo a “*olho*”, ou pegando em certos objetos caseiros que serviam de medida base como malgas, prato, panelas, caixas, talhas, entre outros. Outras vezes, quando realmente necessário, usavam-se as balanças romanas ou outras improvisadas para o dia a dia. Os pesos podiam ser os vulgares, de ferro ou, num improviso, um paralelo de granito com o mesmo peso ou equivalente. Verificamos que algumas balanças romanas, apesar de não estarem já nas condições originais, nem por isso deixavam de servir. Em vez dos pratos tradicionais vimos bocados de cortiça que surtiam esse efeito. Nada se desperdiçava e não faltava imaginação para compor o que se tivesse partido, ou que aparentemente deixava de servir.

De notar que cada mulher tinha os seus métodos específicos de medição, tal como cada aldeia. O que servia de medida numa aldeia, podia ter designação diferente numa outra, ou a mesma designação corresponder a uma medida diferente. O nome de uma medida podia igualmente designar um recipiente ou um recipiente podia dar o nome a uma medida.

Apuramos que as medidas para secos mais usadas eram as seguintes: arroba (15kg), o alqueire ou rasa (12 kg), a quarta era uma quarta parte do alqueire (4 litros) e o arrátel para pesar o pão (500g ou 1 kg?); e para líquidos: o almude (32 litros ou dois cântaros), o cântaro (16 litros ou duas remeias), a remeia (8 litros) e a canada (2 litros), o quartilho (meio litro).

4. Saber fazer

4.1. O pão

O processo de fabrico do pão variava de acordo com diversos fatores. *“A amassadura do pão é diferente consoante o tipo de farinha, os utensílios utilizados e os usos e costumes regionais e locais”* (BARBOFF 2005: 85). Cada mulher tinha a sua forma de proceder e, apesar de terem aprendido com mães ou avós, cada uma produzia um pão diferente, de textura e sabor próprio. No sabor imperava o maior ou menor uso do fermento, que interferia também na aparência do miolo. Também a lenha usada e o próprio forno influenciavam o paladar, no caso de aquecer demasiado rápido ou mais lentamente.

O forno não servia apenas para cozer o pão, usava-se para a confeção de roscas, rosquilhas, económicos, para secar figos, assar carne e outros assados.

Por norma, cada mulher cozia para casa, mas algumas acabaram por fazer desta arte profissão, as padeiras. A confeção do pão para consumo próprio e para venda em nada diferia no seu fabrico, mas sim nas quantidades produzidas e na frequência da sua produção. As padeiras coziam pão trigo pois a sua clientela era constituída pelas pessoas com posses para o comprar, noutros casos costumava trocar o pão por cereal. Vendiam-no na sua própria aldeia bem como nas aldeias vizinhas, aproveitando a proximidade. A distribuição era feita com o auxílio de animais de carga, como o burro ou a mula, providos de cestos. Normalmente não faziam doces, quem os fazia era o doceiro da aldeia, se o houvesse, que preparava as amêndoas doces, semelhantes às amêndoas cobertas de Moncorvo.

Em casa cozia-se pão de trigo e/ou de centeio e pão de sêneas feito do que restava da peneiração da farinha. Em regra eram pães grandes, com cerca de 2 kg, a *fogaça*. Não se cozia ao domingo, só em caso de necessidade. Procurava-se o sábado e de 15 em 15 dias, pois o pão conservava-se, precisamente, durante esse período. A fornada guardava-se numa talha tapada com tampa de cortiça ou numa arca de madeira. O pão do dia a dia ficava envolto num pano dentro da gaveta do louceiro ou da mesa.

Refira-se que o consumo do pão de centeio se associava aos mais pobres e o de trigo às famílias com mais posses. Eram estas que detinham as melhores terras para cultivo do trigo, pois este cereal requer solos ricos e férteis. Os pobres contentavam-se com o centeio, as suas terras não detinham as características necessárias para cultivo do trigo, eram mais pobres, onde melhor se adaptava o centeio.

De salientar que de forma alguma se podia maltratar o pão, pois era alimento sagrado. De volta do pão existia toda uma série de crenças que muito se respeitavam, por exemplo, achava-se que chamava a pobreza deixar o pão virado sobre a mesa. Também não era correto deitá-lo fora, pois quem o fizesse passaria fome no futuro e, se calhasse cair um bocado de pão ao chão, devia beijar-se.

4.1.1. Processo de confecção do pão

O forno era a estrutura onde se realizava a cozedura do pão e dava também o nome ao próprio espaço onde decorriam todas as etapas de fabrico, quando não tinham lugar na cozinha.

O primeiro passo da confecção do pão residia na preparação do fermento. Este fazia-se do tamanho de um pão antes de cozer, com dois ou três dias de antecedência, para a massa azedar. Por outro lado, também se podia deixar um bocado de massa de umas fornadas para outras servindo da mesma forma de fermento. Quando para quantidades menores, guardava-se numa malga de barro coberto por uma folhinha de couve, untada com azeite para não ficar duro, ou num alguidar de barro tapado com um pano, dentro da masseira, para fornadas maiores.

No dia de cozer procedia-se, inicialmente, à peneiração da farinha para a masseira. Esta operação visava separar o farelo da farinha e depois, numa segunda peneiração, retirar as últimas impurezas, o *ralão*. Era com um prato de ferro esmaltado que se tirava a farinha da saca para as peneiras. Utilizavam-se, por norma e para quem as tivesse, duas peneiras, seguras uma em cada mão e assentes nas *varas* ou *tábuas*, apoio que permitia efetuar um movimento de vaivém com menos esforço (Saber fazer- Foto 1). O peneirar não demorava sempre o mesmo tempo. Podia acontecer que a farinha viesse mal preparada do moinho, agarrando-se à peneira logo, não caía bem (AFONSO 1982: 23).

As peneiras usadas não eram todas do mesmo tamanho nem da mesma malha. Havia peneiras com a malha mais apertada e outra mais larga: “*Pessoa mais remediada, dona de forno particular, tinha quatro peneiras: duas raras e duas mais espessas. Mas, o mais geral era possuir só uma peneira de cada qualidade*” (AFONSO 1982: 24). Diz-se que as pessoas mais pobres usavam peneiras de malha mais larga para deixar passar mais farelo, assim o pão rendia mais, dando origem àquilo a que chamaríamos pão integral.

A água utilizada em todo o processo era aquecida na caldeira ao lume, numa fogueira que se fazia na cozinha, caso o forno lá estivesse, ou no anexo. Além de aquecer o espaço no inverno, o que era essencial para a massa levedar, nela se aquecia a água para amassar e para lavar as mãos e outros utensílios.

Depois de peneirada, a farinha reunia-se em montículo com ajuda da *escovilha*, mais ou menos a meio da masseira, formando uma linha de separação entre o espaço onde se ia amassar o pão e o restante (Saber fazer- Foto 2). Adicionava-se o fermento feito na véspera, que se desfazia ao amassar, e o sal dissolvido em água quente num alguidar. Seguia-se, progressivamente, a adição de farinha e água. Atualmente, usa-se o fermento inglês, em conjunto ou não com o fermento caseiro (Saber fazer- Foto 3).

Trabalhava-se a massa sempre no mesmo lado, no caso do pão trigo, já o centeio podia amassar-se para ambos os lados, até estar no ponto: “*Ao invés do pão trigo, [o pão de centeio] não requer muito tempo de amassadura, uns dez minutos é suficiente, e a consistência da massa não exige nenhum esforço especial.*”

(BARBOFF 2005: 87). O trigo mexia-se para o mesmo lado porque a massa criava liga/fibra e o centeio não, portanto podia amassar-se de qualquer maneira (Saber fazer- Foto 4). A massa tinha de ficar seca e não muito mole. Algumas mulheres benziam-se antes de começar a amassar e ao fazê-lo, diziam

“Deus te acrescente, como água na nascente”.

Na fase final do amassar soqueava-se a massa e faziam-se as *sobas*, que consistia na repartição da massa em partes mais pequenas permitindo um mais fácil manuseamento (Saber fazer- Foto 5 e 6). Feito isto, reunia-se novamente e arrumava-se a um canto da masseira, normalmente no lado onde se tinha amassado, para levedar.

Para que a massa ficasse bem lêveda tinha de se tapar com lençóis de linho (para não se apegar à massa) e mantas de burel. Havia quem tivesse o costume de colocar a peneira e a *escovilha* por cima das mantas, acreditando que faria levedar a massa mais depressa e evitava que as bruxas nela *“entrassem”*. Punham-se umas pedras sobre o comprido, pedras de granito ou xisto, dentro da masseira para a segurar enquanto levedava (Saber fazer- Foto 7). Depois de estar bem coberta e pronta a levedar benzia-se. Levedava cerca de uma hora no caso do pão de trigo, o de centeio um pouco mais, uma hora e meia, por ser mais pesada a massa. Note-se que este tempo variava de acordo com a quantidade da mesma.

Enquanto levedava, acendia-se o forno usando lenha miúda e de preferência seca, como estevas, vides, carvalho ou carrasco e freixo (Saber fazer- Foto 8).

Depois de lêveda, a própria massa aponta sinais inequívocos. O pão de centeio apresenta aberturas superficiais na massa, como gretas, e o pão de trigo treme ao toque quando se coloca a mão ou o dedo sobre ela. Destapava-se então e cortavam-se os pães com a *rapadoura*, em bocados iguais, consoante o tamanho pretendido e, no caso de se destinar a venda, pesava-se cada porção na balança (Saber fazer- Foto 10).

Depois de pesada, era *“fingida”*. Enquanto uma das mãos a segurava, normalmente a esquerda, trabalhava-se a massa, tanto a de centeio como de trigo, apenas com a palma da mão direita calcando-a no centro (Saber fazer- Foto 11). De seguida, após se *“fingir”* cada pão repousava novamente no *estendal*, *tendal* ou *estrado* no qual se dispunha um lençol branco. Este tinha de se ir puxando aos poucos para colocar os pães de modo a que estes não se colassem uns aos outros. Assim, cada pão era separado, de cada lado, por bocados de lençol. A isto se chamava *“fazer a cama aos pães”* (Saber fazer- Foto 12). Mantinham-se assim cerca de meia hora, tanto para o pão trigo como para o pão centeio. Basicamente, permaneciam no *tendal* enquanto se aquecia e preparava o forno para os receber.

Enquanto repousavam, espalhavam-se os últimos *guiços* por todo o lastro com o *ranhadoiro* (Saber fazer- Foto 9). Depois de arderem, ainda com o mesmo instrumento se espalhavam as brasas por todo o lastro e iam-se puxando para a entrada do forno. De seguida procedia-se à limpeza do mesmo utilizando o *escovalho*

molhado. Com este se acabavam de amontoar as brasas restantes à boca da estrutura. Desta forma pretendia-se manter a temperatura do forno e iluminá-lo. No caso de se querer *alumi*ar um pouco mais, queimavam-se uns *guicitos* no brasido.

Após a limpeza do forno lançava-se-lhe para dentro um pouco de farinha para confirmar se estava no ponto. Se a farinha ardesse progressivamente, o forno estava no ponto se, pelo contrário, ardesse logo que se lançasse para dentro, estava demasiado quente. Neste caso varria-se o forno novamente com o escovallho molhado para fazer baixar a temperatura.

Chegada a hora de enformar, os pães colocavam-se com o auxílio da pá de madeira (Saber fazer- Foto 13). Se fosse apenas uma mulher a enformar, assentava a parte circular da pá no *pousadoiro* e o cabo em cima da masseira, ficando numa posição horizontal, e ia colocando os pães. No caso de serem duas pessoas, uma segurava o cabo da pá e a outra colocava os pães na extremidade oposta não se esquecendo de a polvilhar com um pouco de farinha. O pão, trigo ou centeio, ao sair do tendal para a pá voltava-se ao contrário, para que a parte enrugada da massa ficasse para baixo.

A disposição no forno também seguia as suas regras: o primeiro pão colocava-se ao centro e os restantes do lado direito e esquerdo formando círculos (Saber fazer- Foto 14). Havia quem tomasse cuidado para que não se pegassem uns aos outros, e havia quem o preferisse. Ao pedaço de pão que se colava a outro chamava-se *pegadura* ou *carocha*. Costumava ser muito apreciado pelas crianças porque ficava, nesse sítio, com uma côdea branca e estaladiça.

Optava-se muitas vezes por não tapar, ou cobrir apenas metade da boca do forno pois dizia-se que “*o pão fica com muita côdea*”. Quando fechado, o forno concentra o calor no interior cozendo demasiado os pães, tendo como consequência a formação de uma côdea muito espessa. No caso de se vedar, usava-se uma porta de ferro quadrangular. Acabado o enformar, fazia-se uma cruz com a pá em frente à boca e rezava-se uma oração. Esta variava de mulher para mulher e de aldeia para aldeia.

No concelho de Vimioso recolhemos seis orações distintas.

*“Deus te benza eu te benzo,
Em nome do Espirito Santo.”*

E um Pai Nosso
(Caçarelhós)

*“Deus te acrescente S. Vicente
Dentro e fora do forno”
(Angueira)*

*“Eu te benzo dentro do forno e fora do forno.
Deus te acrescente”
E uma Avé Maria ou Pai Nosso
(Avelanoso)*

*“Um Padre Nosso ao S. Sebastião que me fique bom o pão.”
E um Pai Nosso
(Uva)*

*“Valha-nos Deus S. João que nos saia bom o pão”
E um Pai Nosso
(Vila Chã)*

*“Ao S. João que nos dê bom pão,
E S. Vicente que acrescente.
Deus dê saúde aos teus donos,
Para comer este e ganhar outro”
(Vilar Seco)*

No concelho de Miranda do Douro inventariamos apenas duas orações distintas. Grande parte das pessoas inquiridas revelaram benzer apenas o pão no forno rezando por vezes uma Avé Maria e/ou um Pai Nosso. A oração mais comum revelou-se ser “S. Vicente te acrescente, S. João faça bom pão.” Destacando-se também:

*“Eu te benzo por dentro do forno e fora do forno
Com a graça de Deus e do mundo todo”
(Vale d’Águia)*

*“S. João que te faça bom pão,
S. Vicente que acrescente
Em nome do Pai, do Filho e do Espírito Santo
Amén”
(Paradela)*

No concelho de Mogadouro registamos outras cinco orações.

*“Deus te acrescente dentro do forno
Por aqui e por o mundo todo.
Pai Nosso a S. Vicente, às almas
E um credo à morte e paixão de Nosso Senhor.”
E um Pai Nosso e um Credo
(Sanhoane)*

*“S. Vicente te acrescente,
S. João te faça bom pão.”
(Travanca)*

*“S. Vicente te acrescente,
S. João te faça bom pão
Santíssima Trindade faça a sua vontade.”
(Lamoso)*

*“Deus te acrescente pão no forno
E a paz pelo mundo todo.”
(Peredo de Bemposta)*

*“Em nome do Pai e do Espírito Santo
Que cresça o pão no forno
E haja saúde para o dono.”
(Ventozelo)*

O pão de trigo, de dois quilos, cozia cerca de duas horas e o de um quilo, uma hora. O pão de centeio, de dois quilos, cozia cerca de duas horas e meia e o de um quilo, uma hora e meia. No entanto, o tempo de cozedura variava também de forno para forno, havendo uns que se aqueciam com maior facilidade e mantinham melhor a temperatura, enquanto outros apresentavam características antagónicas, sendo que neste caso o pão demorava mais a cozer.

Depois de cozidos, os pães retiravam-se com a pá de ferro ou de madeira, batendo-se em cada um com a palma da mão para sacudir restos de farinha ou cinza. Ao primeiro que se tirava dava-se-lhe com o nó dos dedos para verificar se, pelo som e peso, estava bem cozido. Depois de retirados iam-se colocando no estendal para arrefecer (Saber fazer- Foto 15). Daí arrecadavam-se numa arca de madeira ou em talhas.

O pão de centeio apresenta um aspeto castanho-escuro e o miolo mais “pesado”. O pão de trigo tem um miolo mais macio e mais claro, de cor quase branca. Refere, quem ainda se lembra, que o pão trigo, não sendo para todos, comia-se em cima de pão centeio, quando o havia, como se fosse carne. Daí se depreende a sua raridade e a forma como era valorizado.

4.1.2. Doces derivados da massa do pão

A massa do pão servia também para fazer as *bolas de sertã* ou *filhoses*. Para tal, guardava-se um pouco desta massa, repartia-se e esticava-se em pequenas porções de formato arredondo e fritavam-se em azeite e polvilhavam-se de açúcar e/ou canela. Faziam-se também, por vezes, *bolas* de carne. Cortavam-se bocados de salpicão, chouriça ou presunto e juntavam-se à massa, como acontece com o folar. Havia também as *chamuscadas*, bocadinho de massa que se esticava e colava dentro do forno quando *rojo* - perto da boca.

4.1.3. Outros doces feitos no forno

Para além dos doces mencionados acima, o forno permitia a confeção de muitos outros. Ainda que não se fizessem muitas vezes, podia aproveitar-se a quentura do forno, para os económicos, roscos, rosquilhas, súplicas (doces secos que por isso se guardavam por mais tempo), pão de ló, bolo preto e a bola doce (bolos fofos). A designação destes doces nem sempre é consensual, cada um pode ter designações diferentes em diversas aldeias, por exemplo, no concelho de Miranda os *económicos*, designação usada no de Vimioso e Mogadouro, são conhecidos por *sodos*.

As receitas que passamos a descrever assentam no nosso próprio conhecimento, tendo-as já confeccionado e, principalmente, saboreado.

Para os económicos era necessário pôr num tacho 12 ovos, um litro de leite, uma colher de sopa de bicarbonato de soda, uma colher de sopa de fermento em pó, 1 copo de aguardente, um copo de azeite e 1 kg de açúcar. Misturava-se tudo muito bem e adicionava-se a farinha (q. b.) até a massa deixar de ficar líquida. Cada bolo correspondia a uma dose de uma colher de sopa. Assim, com auxílio da mesma vertia-se a porção para uma forma (normalmente o fundo de uma caldeira de lata velha) untada com pingo ou azeite, pincelava-se de ovo batido e polvilhava-se o centro de cada um com açúcar.

A receita do roscos pouco diferia da dos económicos, os ingredientes eram os mesmos mas a massa teria de ficar mais dura, para isso era importante acrescentar mais farinha.

Para fazer as rosquilhas, colocavam-se num tacho 6 ovos, uma chávena de leite, uma de azeite, uma chávena de aguardente, e outra de açúcar (a passar da chávena), o sumo de uma laranja e uma colher de fermento, e misturava-se tudo. Adicionava-se farinha (q. b.) até ficar com uma consistência semelhante à do pão. Enquanto se aquecia o azeite numa sertã, enrolavam-se bocados de massa com as mãos e fritava-se. Por fim, polvilham-se de açúcar e canela.

A confeção das súplicas era em tudo igual à do pão de ló, com a diferença de levarem mais farinha (mais de 6 colheres) para não ficar tão fofas. Pegava-se numa colher e colocava-se a massa na forma, tal como os económicos. Coziam muito rapidamente, cerca de cinco minutos.

O pão de ló fazia-se batendo 6 claras de ovo em castelo num tacho, e noutro as gemas com 6 colheres de açúcar. A estas juntavam-se 6 colheres de farinha e 1 colher de fermento. Acrescentavam-se as claras às gemas e misturava-se devagar. Ia ao forno 15 a 30 minutos.

Segundo a receita do bolo preto, deitavam-se num tacho 4 ovos e 1 quartilho de leite (1/2 litro), 250g de açúcar, um pacote de canela 25g, meio quilo de farinha aproximadamente (fica melhor se levar menos) uma colher de fermento e o sumo de uma laranja. Mexia-se tudo junto ou ia-se mexendo consoante se iam acrescentando os ingredientes. Levava-se ao forno mais ou menos uma hora.

A bola doce, tradicionalmente associado à Páscoa, consumia-se mais especificamente no concelho de Miranda do Douro. De massa fofa e húmida, revela um ótimo recheio de açúcar e canela. Contudo, não era em todas as casas que se fazia dado o dispêndio que constituía a aquisição destes dois produtos.

Visto ter-nos sido um tanto dificultado o acesso a esta receita tradicional, guardada em segredo, resolvemos procurá-la na bibliografia. Aí não surge de forma consensual, pois os modos de confeção variam um tanto de umas para outras. Uma, em vez de água, menciona o uso de leite (LOBO 2002: 7); outra requer a elaboração de uma massa de pão (MODESTO 1983: 79) e outra ainda refere que a massa não se deve esticar com rolo mas sim com as mãos (VALENTE 1997: 9). Note-se que este doce nos parece exclusivo do concelho de Miranda, sendo raramente confeccionado ou vendido em pastelarias fora do seu perímetro.

Para podermos explicar o seu modo de confeção, resolvemos elaborar uma das receitas consultadas e descrever os seus passos, achando pelo resultado obtido, que em pouco diferirá da receita tradicional.

Começa-se por fazer uma massa com farinha no centro da qual se abre um buraco para colocar o fermento dissolvido em água, o azeite quente e os ovos batidos. Amassa-se tudo até ficarem os ingredientes completamente envolvidos e a massa mole. Leveda cerca de uma hora num local bem quente. Depois de lêveda esticam-se várias camadas com as mãos. A primeira colocada no tabuleiro tem de ser maior, para as pontas ficarem de fora. Esta polvilha-se de açúcar e canela, previamente misturados, e recobre-se de uma outra camada de massa que por sua vez se polvilhava novamente, e assim sucessivamente até à última camada. Esta polvilha-se só de açúcar e dobram-se as pontas para o interior. Vai ao forno cerca de uma hora (VALENTE 1997: 9).

4.1.4. Semelhanças com o lado espanhol na confeção de doces

Do lado espanhol conhecem-se as “*aceitadas*” zamoranas muito parecidas aos económicos mas que em vez de aguardente levam anis. Também as rosquilhas nos parecem muito semelhantes às “*rosquillas de Ledesma*”, Salamanca. Igualmente parecido com as amêndoas cobertas se faziam em Salamanca as “*almendras garapiñadas*” de Alba de Tormes, que em vez de se recobrirem só de açúcar, se revestiam de açúcar caramelizado, sem pelar a amêndoa, daí resultando uma coloração escura.

4.2. A matança e a confeção do fumeiro

Sustento para grande parte do ano, o porco era a principal fonte de proteína das gentes do Planalto Mirandês. Quase todas as casas criavam porco, sendo considerado sinal de abundância, casa remediada matava dois porcos por ano. Alimentado com os restos de comida misturados com a água da lavagem da loiça, era na caldeira de lata ao lume que se fazia a *vianda* para os porcos, com verduras, batatas, beterrabas, abóboras e cabças, basicamente o porco comia tudo o que lhe davam.

Pela altura do Natal matava-se o animal, quando o frio mais se fazia sentir. Realizado pelo homem da casa ou matador da aldeia, o ato da matança envolvia toda uma série de afazeres bem como a participação de um certo número de pessoas para a sua realização. Nessa altura muitos jovens eram iniciados, testando a sua força e resistência. Os mais velhos apontam o quarto crescente e a lua cheia como as melhores para matar porco e fazer fumeiro, nunca lua nova.

Convidavam-se a assistir ao evento, familiares e amigos próximos, reunidos depois à mesa, em volta de toda uma série de especialidades próprias desse dia. O *desenjoar*, primeira refeição, como nos restantes dias, consistia de um copo de aguardente, figos secos e nozes. Já o almoço, ao meio-dia, variava de aldeia para aldeia, mas geralmente compunha-se das sopas da matança, *sopas de tchises*⁴³ em Mogadouro (Saber fazer- Foto 18), que se faziam de pão “*segado*” amolecido com caldo de galinha, sangue de porco cozido, rodelas de maçã, azeitonas, pingo e azeite quente que se vertia por cima desta mistura. Noutras aldeias comia-se arroz de couve com salpicão cozido, ou ainda alguns pedaços de carne fresca do porco, assada na brasa (fígado, entremeada, o rabo, etc.) sempre com um bom copo de vinho.

Um dia antes da matança não se alimentava o animal, para que tivesse as tripas limpas. Chegado o momento, o porco, preso por uma corda atada ao focinho, era trazido ao local onde seria executado. Os homens, únicos intervenientes na matança propriamente dita, ocupavam-se em apanhar o porco para o colocar em cima do banco comprido feito de madeira freixo, usado apenas para este fim (Catálogo- Ficha nº 31) (Saber fazer- Foto 19). Iniciava-se a matança.

Depois de o agarrarem, a corda que lhe vinha ao focinho era enrolada por baixo do banco, dando a volta atrás das orelhas. As patas seguravam-se com as mãos, cada uma por um ou dois homens. As da frente eram puxadas para baixo, para sair melhor o sangue, e as de trás para cima, para melhor se segurar o animal.

O golpe, feito com navalha de grandes dimensões, devia ser, por norma, certo ao coração, de modo que a morte fosse mais rápida, pois com mão firme, a lâmina ia-se rodando até se escoar o sangue. Contudo, homens havia que o matavam enfiando a navalha pelas costelas, sendo que estas duas formas de proceder convivem ainda atualmente.

⁴³ Chamadas sopas de *tchises* pelo som do pingo e azeite quente que se vertia em cima das sopas.

Enquanto o homem feria o animal, uma mulher aparava o sangue para um *barrinhão* (Catálogo- Ficha nº 34), mexendo-o para não coalhar. Este sangue servia para as sopas da matança e para os *chabianos* ou *chouriços pretos*, havendo até quem o bebesse neste dia, principalmente os homens (Saber fazer- Foto 20).

Chamuscava-se o porco com colmo (Saber fazer- Foto 21), guardado já para o efeito, que vai sendo substituído pelo maçarico. Com facas ia-se raspando a pele para saírem os pelos e retiravam-se lhe também as unhas, as quais eram muitas vezes colocadas nos bolsos daqueles que participavam na matança pela primeira vez, ou por simples brincadeira para assustar os mais novos.

O porco era depois lavado com água e esfregado com um bocado de cortiça ou pedra de granito e com uma navalha retiravam-se os últimos pelos que pudessem ter ficado, a isto se chamava “*fazer a barba*” ao porco (Saber fazer- Foto 22 e 23). Secava-se depois com um pano, altura em que alguém entoava:

“Não laveis muito o porco que fazeis a cozinheira porca.”

De seguida, ainda sobre o banco, virava-se de patas para cima, abria-se desde o queixo até aos presuntos com um golpe a meio ou dois paralelos, segundo preferência do dono (Saber fazer- Foto 24). O bocado de carne retirado destes dois entalhes paralelos designava-se por “*barbada*”.

Depois “*fazia-se o cu*” que consistia no corte do ânus para se descolarem as tripas. O ânus continuava preso às tripas que seriam depois atadas com um *baraço* para não se escaparem as fezes, sujando a carne.

Por debaixo do bocado de “*barbada*” estava o unto que envolvia as tripas. Os rins saíam junto com o unto, vinham depois as tripas, que se procuravam retirar com todo o cuidado para não se romperem. Estas despejavam-se para um alguidar, para serem lavadas no ribeiro mais próximo.

Puxando pela língua, saíam o coração, os pulmões e o fígado, que se golpeavam para se lhe retirar o sangue. Com o fel devia ter-se cuidado redobrado, pois se, por azar, rebentasse e espalhasse o líquido do interior, comprometia o sabor da carne por onde se dissipasse. Por fim, lavava-se o interior do porco para lhe retirar o sangue.

Era comum algumas famílias pesarem o porco depois de limpo para verem quem tinha morto o animal mais pesado. No caso de ter sido comprado, depois de desmanchado e de retiradas as tripas, pesava-se com o unto e a *barbada*.

Uma vez limpo o animal ou se pendurava pelo focinho, ou pelos tendões das patas de trás, para acabar de sangrar. Quando pendurado pelos tendões, pretendia-se evitar a acumulação de sangue nos presuntos, para ficarem escorridos (Saber fazer- Foto 28). Ficava assim pendurado num ferro (Catálogo- Ficha nº 32) até ao dia seguinte, em que seria desmanchado. No ponto 4.2.4 falaremos do desmanche do porco.

4.2.1. O fumeiro

Cada uma das partes do porco era aproveitada para peças de fumeiro distintas. A confeção de todas elas decorria na cozinha e era junto à lareira, de pé para acrescentar e misturar os ingredientes, e depois sentadas nos *motchos* para encher, com a caldeira aos pés, que as mulheres realizavam esta tarefa.

Depois de feitas colocavam-se às dúzias nas varas e nelas permaneciam mês, mês e meio até se colocarem no azeite para não endurecerem e se conservarem, no caso das chouriças e dos salpicões. No caso das *botchas*, *chouriços pretos* e *butelos* ficavam nas varas até se comerem. A disposição das peças de fumeiro nas varas tinha a ver com a sua composição. Assim, mais perto do lume punham-se os chouriços pretos, a seguir as *surças* (*chouriças*, salpicões, *botchas* e *butelos*) e no fim as alheiras. Os chouriços pretos ficavam mais perto porque levando mel, demoravam mais tempo a secar; seguiam-se as *surças* que, por conter pedaços de carne crua, deviam estar mais perto do lume; as alheiras ficavam mais afastadas pois os ingredientes que as compunham eram previamente cozinhados.

Contudo, nem todas as donas de casa eram exímias nesta arte de confeção do fumeiro, tanto que ainda é da lembrança de muitas pessoas deita-lo fora, lançando-o aos ribeiros, a sua quase totalidade por não se ter conservado convenientemente. Nisto interferia a falta de sal aquando do tempero das carnes pois, por falta deste, as carnes não se conservavam e atraíam moscas ou outros insetos.

A importância do fumeiro era tal que só se comia em algumas circunstâncias, servindo até de pagamento aos médicos, por exemplo, ou de esmola para as festas como era o caso da Festa dos Rapazes, a 28 de dezembro em Constantim (Miranda do Douro) e a Festa dos Reis, a 1 de janeiro em Tó (Mogadouro) (MOURINHO 2004-2005: 120-121) e (MANO 1989: 198).

4.2.2. Lavagem das tripas

A lavagem das tripas competia apenas às mulheres, requeria minúcia e experiência de maneira a não se romperem. Lavavam-se no ribeiro mais próximo por ser em água corrente e, com um galho dobrado, apertavam-se ligeiramente para lhes retirar a sujidade; com os dedos e com auxílio da água viravam-se ao contrário para se lavar também no interior (Saber fazer- Foto 25, 26 e 27). Posteriormente, em casa, eram lavadas novamente com água e sal. Concluída esta tarefa havia o costume das mulheres beberem *vinho doce*, vinho quente com açúcar, para recuperar do esforço e do frio.

Contudo, nem sempre as tripas do porco chegavam para o fumeiro, pelo que se comprava tripa seca, normalmente de vaca, que se vendia em meadas nos “*sotos*”. Atualmente usam-se tripas sintéticas que dão ao fumeiro um formato mais regular.

As tripas mais grossas serviam para os butelos e salpicões e as mais finas para as chouriças, alheiras, *botchas* e chouriços pretos. Antes de se encherem com a enchadeira de lata ou sem ela, as tripas cortavam-se de acordo com o tamanho que se queria dar a cada peça de fumeiro, normalmente uns quinze ou vinte centímetros, atando-se uma das pontas com um *baraço*. A este se dava uma folga de dez centímetros para atar a outra ponta quando acabada de encher a tripa (só no caso das peças de fumeiro atadas em U, porque os salpicões e butelos atavam-se dando nós repetidos). Com a unha do polegar a apertar a tripa, para não se escapar o recheio, dava-se um nó. Por cima deste dobrava-se o bocado de tripa que restava e atava-se de novo, repetindo se necessário até ficar bem selada.

4.2.3. Chouriços pretos ou *chabianos*

A tarde do dia da matança destinava-se à elaboração dos *chabianos*, que se compunham, essencialmente, de pão, sangue, mel e/ou açúcar, canela e amêndoas. A quantidade de alguns destes ingredientes media-se em pães, por exemplo, para três pães um litro de azeite, dois litros de mel e dois quilos de açúcar, mas as quantidades dependiam sobretudo do gosto pessoal.

O pão usado para estes chouriços, bem como para as alheiras, devia cozer-se uns dias antes para que o miolo não estivesse demasiado mole, de modo a cortar-se mais facilmente. Em algumas casas retiravam-se as côdeas para que não se fizesse sentir o sabor a queimado e “*segava-se*” em bocados muito finos, para amolecer mais rapidamente (Saber fazer- Foto 29). Numa caldeira de cobre ou lata ao lume fazia-se o caldo que, quando fervesse, levava sal, cebola, louro e um bocado de carne do porco. De seguida deitava-se na caldeira onde estava o pão, não o chegando a cobrir, e tapava-se para este amolecer (Saber fazer- Foto 30). Depois de amolecido, acrescentava-se o sangue (Saber fazer- Foto 31), misturando sempre no mesmo sentido, o azeite, previamente aquecido (Saber fazer- Foto 32), o açúcar (Saber fazer- Foto 33), o mel, a canela (Saber fazer- Foto 34) e as amêndoas, já peladas em água morna e picadas (Saber fazer- Foto 35), envolvendo-se tudo.

Depois de enchidos, os chouriços, atados depois em U (Saber fazer- Foto 36), mergulhavam-se em água quente para ficarem lavados e serem pendurados nas varas (Saber fazer- Foto 37).

4.2.4. Desmanche da carne

Voltemos ao porco, que ficou suspenso a escorrer. No dia seguinte à matança, arriava-se e colocava-se no chão em cima de uma manta. De navalhas e machados bem afiados, iniciava-se o desmanche, cuja ordem

podia variar (Saber fazer- Foto 38). Retiravam-se primeiro os pés, de seguida os “*coelhos*” (lombinhos, junto à coluna na face interior das costelas, que se usam para os salpicões), a cabeça, o espinhaço e as costelas.

De seguida, cortava-se o animal em duas partes iguais e, por sua vez, cada uma destas era desmanchada. Cortavam-se os lombos, “*a manta das chouriças*” (bocado de carne situado entre as costelas e o couro), os presuntos, as espáduas e retirava-se o toucinho. À parte, desmanchava-se a cabeça, retirava-se a pele e depois partia-se em dois. Destinava-se a ser salgada juntamente com os presuntos, espáduas, couros, toucinho e pés. Estes pedaços de carne dispunham-se na salgadeira, colocavam-se em cima de uma camada de sal grosso e recobriam-se com o mesmo. Primeiro colocavam-se os presuntos, no meio destes os pés e de volta a *mantas*, toucinho, e as partes da cabeça.

As pontas ou *tenrrilhas* das costelas e outros ossos que se retiravam, o estômago ou “*bulho*” cortava-se aos bocados, o esófago e alguma carne mais gorda destinavam-se aos butelos. A parte magra da barbada dividia-se em dois, para as chouriças e, a parte da frente, para as botchas; já a parte gorda ou se salgava ou derretia para o pingo. O espinhaço salgava-se num alguidar para as alheiras, juntamente com algum toucinho, e os ossos da cabeça.

Os lombos e “*coelhos*” ou lombinhos destinavam-se à elaboração dos salpicões e a “*manta das chouriças*” para as chouriças. As *botchas* compunham-se dos pulmões, do coração, de bocados de carne gorda e dos rins, caso não se comessem no dia da matança. Estes últimos tinham, contudo, de se lavar com vinagre e sal para lhes retirar o sabor a urina. Escolhiam-se ainda as partes mais ensanguentadas por não servirem para os salpicões e chouriças, em virtude da carne não “pegar”. Da língua do porco fazia-se um “*salpicão*” que se comia cozido. Atualmente, deixou de se fazer por não ser muito apreciado.

Vejamos agora como se prepara cada um destes elementos.

4.2.5. Pingo e rojões

Derretiam-se, o *unto* e carnes gordas, num pouco de água a ferver temperada de sal para fazer o *pingo*. A gordura tinha de ferver durante muito tempo e de panela destapada, para evaporar a água. Quando finalmente derretia, o *pingo* deitava-se num *pote* de cerâmica vidrada “*senão apanhava mofo*”. Note-se que, quando quente, o *pingo* apresenta uma cor e consistência muito semelhante à do mel, contudo, ao arrefecer torna-se branco e solidifica. As partes magras que sobravam, por não serem derretidas, davam origem aos *rojões* (Saber fazer- Foto 39).

4.2.6. Preparação da *surça*

As carnes que se destinavam a ficar de *surça* eram previamente lavadas antes de se cortarem aos pedaços para os *barrinhões*, conforme a peça de fumeiro a que se destinavam. Temperavam-se com dentes de alho, sal, rodela de laranja, loureiro, pimentão-doce e picante, vinho tinto e piripíris, sendo atribuído a este tempero a designação de “*surça*” (Saber fazer- Foto 40). Refira-se que a quantidade dos ingredientes era, geralmente, medida a olho e os próprios ingredientes variavam de aldeia para aldeia, bem como de casa para casa pois “*Cada casa com seu uso, cada roca com seu fuso*”.

Assim, nalgumas casas colocava-se um pouco de água em vez de vinho, noutros vinho branco em vez de vinho tinto, muitas vezes ainda, em vez de rodela de laranja, era apenas a casca que se deitava para aproveitar e comer o fruto. Enfim, por norma os ingredientes eram mais ou menos os mesmos, variando na sua quantidade e ordem de colocação.

Depois de completada a *surça*, as carnes ficavam a impregnar-se do tempero, pousando-se em cima dos *barrinhões* colheres de pau que assentavam em todo o seu diâmetro para que o pano ou toalha que os recobria não se manchasse.

A carne permanecia neste tempero durante cerca de três ou quatro dias, mexendo-se, de preferência, de manhã e à noite. No decorrer deste período ia-se provando a carne para acertar a quantidade de sal. Assim, provava-se molhando o dedo na *surça* ou comendo um bocado de carne assada ou em cru. No caso de se verificar falta de sal, acrescentava-se um pouco mais; caso contrário, se estivesse salgada demais, acrescentava-se um pouco de água.

4.2.7. A salga

Na salgadeira colocavam-se os bocados de carne que se pretendiam salgar, pés, orelhas, toucinho e a pele da cabeça e *manta* (Saber fazer- Foto 41). Mas, no caso dos presuntos e espáduas, regavam-se primeiro com vinho e pimentão antes de se recobrirem de sal. Estes bocados permaneciam no sal o dobro de dias que correspondiam ao peso dos presuntos e espáduas. Mas, se o tempo estivesse demasiado húmido, teriam de ficar menos no sal pois, devido à humidade do ar, este derretia e impregnava-se mais rapidamente na carne. Se, pelo contrário, o tempo estivesse seco, podiam permanecer mais tempo. Saliente-se, que o sal usado para a salgadeira, adquirido no *soto* da aldeia, era mais grosso do que o atual sal de cozinha.

4.2.8. Alheiras

A alheira é, sem dúvida, a peça de fumeiro mais trabalhosa, tanto que cada aldeia reivindica a invenção da alheira como sendo produto oriundo da mesma. Várias eram também as designações atribuída à alheira, em Mogadouro havia quem lhes chamasse *assadeiras*. Trindade Coelho designou-as por *vilões* e Abade de Baçal por *tabafeias*.

Tal como para os chouriços pretos, os pães eram a medida pela qual se regiam os restantes ingredientes, como a quantidade da carne. No final, cada pão equivalia, mais ou menos, a duas dúzias de alheiras⁴⁴.

O pão para as alheiras era em tudo igual ao que se cozia para comer. Segava-se muito fino com uma navalha e retiravam-se-lhe as côdeas mais duras e queimadas (Saber fazer- Foto 42), tal como para os chouriços pretos. Numa panela coziam-se as carnes de porco que tinham estado no sal, carnes de peru, de galinha, de pato, osso de presunto, ou outras como pombos, tordos ou mais aves. À água onde coziam acrescentava-se sal, cebola, alho, folhas de loureiro, malaguetas e um ramo de salsa. A escolha da carne dependia da sua disponibilidade e do gosto de cada casa, o mesmo sucedia com os próprios ingredientes colocados na água de cozedura. O tempo de cozedura das carnes podia variar mas, seria cerca de três horas, pois, quanto mais cozessem melhor se despegavam dos ossos e se desfaziam (Saber fazer- Foto 43).

Ao pão, *segado* para uma caldeira de cobre, juntava-se o caldo onde se cozeram as carnes usando um coador para aparar alguns vestígios de ossos e bocados de cebola ou alho (Saber fazer- Foto 44). Com um pano ou testo cobria-se para amolecer. Depois, mexia-se muito bem acrescentando, progressivamente, os ingredientes - o pimentão-doce e picante para “*corar*” a mistura e o pingo derretido ou azeite. A quantidade deste era sempre a mesma, geralmente uma panelinha, que servia como medida⁴⁵. Por fim, introduziam-se os bocados de carne desfiada, misturando tudo novamente (Saber fazer- Foto 45).

Usavam-se as *enchadeiras* de lata para encher as tripas, que se iam picando para que o ar não ficasse no interior, correndo o risco de rebentarem quando se atassem. Ao encher, devia haver o cuidado de ter a tripa bem presa à enchadeira para que esta não se escapasse (Saber fazer- Foto 46). Conforme se ia preenchendo a tripa, empurrava-se com as mãos a mistura para o fundo, de modo a que não ficassem folgas. Atava-se em forma de U.

Se a massa precisasse de mais pingo ou caldo, ia-se acrescentando um pouco. Dizem as senhoras mais velhas que nem todas as mulheres eram capazes de atar as alheiras independentemente de encherem bem.

⁴⁴ No caso presenciado (Castelo Branco - Mogadouro), usaram-se 17 pães perfazendo 37 dúzias de alheiras. De frisar que apenas atualmente se fazem grandes quantidades de alheiras. Antigamente, não faziam tantas, por levarem muitos ingredientes além de ser muito exigente a sua preparação.

⁴⁵ Uma panelinha de lata com capacidade de 2 litros no caso visto cuja quantidade dava para seis pães.

Nestes casos, recorria-se a alguém que soubesse ou quando havia mulheres suficientes, umas enchiam e outras atavam.

Depois de atadas, lavavam-se em água quente para se pendurarem nas varas. As alheiras, tal como os chouriços pretos, não se colocavam no azeite, permaneciam nas varas e iam-se comendo até acabarem (Saber fazer- Foto 47).

4.2.9. Bulhos, botchas, linguiças e salpicões

Os *bulhos*, *botchas*, *linguiças* ou chouriças e salpicões enchiam-se em tripa grossa, com os pedaços de carnes que lhes correspondiam. Deviam picar-se com uma agulha ao encher, a qual permanecia espetada num bocado de cortiça para não se perder. Os *bulhos* (Saber fazer- Foto 51) e os salpicões (Saber fazer- Foto 50) enchiam-se à mão, sem o auxílio de enchadeira, já para as *botchas* (Saber fazer- Foto 48) e *linguiças* (Saber fazer- Foto 49) recorria-se ao seu uso, tal como as alheiras e chouriços pretos.

No caso dos *butelos* e salpicões, antes de se encherem, polvilhava-se com um pouco de pimentão a extremidade atada da tripa e reviravam-se, chegado o momento de encher, picando-se depois a tripa só no fundo. Ao encher ia-se calcando bem a carne e, por vezes, até se atavam a meio de modo a que ficasse mais junta. No caso de se abrir ou romper um pouco a tripa, coloca-se um bocado de pimentão nessa mesma abertura, para que as moscas não fossem atraídas pela carne. Os salpicões e *bulhos* eram direitos, já as chouriças e *botchas* atavam-se em forma de U. Percebia-se que os salpicões estavam *ocos*⁴⁶ quando se colocavam no azeite ou em água para os lavar, diz-se que “*se os salpicões estiverem ocos vão ao cima*”, ou seja flutuavam.

4.2.10. Fumeiro de carne de vaca

Carlos Ferreira refere a confeção de fumeiro de carne de vaca na altura em que se fazia o fumeiro de carne de porco: “*Embora já não se faça, ainda me lembro de ser feito ao mesmo tempo que o fumeiro de porco, e com a mesma çuça, pelo menos tanto como o de porco, fumeiro de carne de vaca, nomeadamente, chouriças de baca, nembras (chouriças feitas com tendões) chouriços de baca e costielhas de baca fumadas. Fumavam-se também bocados de carne de vaca, sem serem metidos em tripa, sendo simplesmente metidos na çuça e pendurados ao fumo (pieldrachos ou coneilhos)*” (FERREIRA 2013: 212).

⁴⁶ Com vazios por a carne não ter ligado.

Outra fonte ainda atesta a elaboração de fumeiro de vaca: “*Numa ocasião em que um criador se lamentava pela dificuldade que os criadores tinham em vender as vacas velhas e o pouco valor que estas tinham, ocorreu-lhe perguntar ao criador o que fazia no tempo do pai às vacas velhas. O criador respondeu-lhe que as enchouriçavam misturadas com a gordura da carne de porco*” (SOUSA e SÁNCHEZ GARCIA 2009: 207) para ligar a carne.

Também algumas crónicas de Amadeu Ferreira referem a confeção de fumeiro de vaca: “*Quando chegaba l'altura de las matáncias mataba-se l cochino i ua baça. Ls probes, cumo nun tenie puosses para ua baça anteira, ajuntában-se cun outros i cumprában ua por quatro, habendo tamien personas que quedában cun meia baça... (...) Que fumeiro se fazie cula chicha de baca? Lhembra-se-me de quatro cousas: la chouriça ou chouriço de baca, la nembra, l pildracho i las costielhas (...). La chouriça de baca era feita de chicha sin nembro, que era la mais tienra. Fazie-se la çuça i lhebaba unto de cochino pa la chicha quedar melhor (...) Cumo era mi buono i duraba muito tempo, l chouriço de baca deixaba-se pa la segada ou para outras ceifas... ”* (2003).

Apesar de Amadeu Ferreira salientar que se matavam vitelas na altura da matança do porco, portanto no inverno, algumas pessoas disseram-nos que as poucas vitelas que se matavam era pelo verão, na altura das festas. Expressamente interrogadas, nenhuma nos falou deste tipo de fumeiro, nem sabiam da sua existência. Quando as questionamos sobre o que faziam às vacas velhas, disseram-nos que as levavam para fora do povo, onde se matavam e abandonavam, tal como faziam a outros animais velhos, ou vendiam-se nas feiras para corte. Saliente-se que só algumas pessoas possuíam vacas e que nem sempre devia haver, em cada ano, uma vaca velha para matar e logo, para enchouriçar.

Trindade Coelho, ao debruçar-se sobre o fumeiro da sua terra, Mogadouro, em nenhuma altura se refere ao de vaca nem tão pouco fala desta carne (2008: 126-131), o mesmo sucedendo com António Mourinho, que não alude a esta prática. Assim, cremos que este fumeiro se restringia muito provavelmente a algumas áreas do concelho de Miranda do Douro, mas parece-nos que o tema necessita ser mais aprofundado, pois são raras as referências.

4.2.11. “Fumeiro” de carne de burro

Pelo contrário, algumas pessoas ainda se lembram de se venderem burros com 2 ou 3 meses de idade para Espanha, com os quais os espanhóis faziam fumeiro. Pouca informação recolhemos sobre este assunto, contudo, os informantes revelaram-nos que no Planalto não se faziam chouriços de carne de burro, que quem os fazia certamente eram os espanhóis, pois vinham até cá comprar os animais.

Frise-se que o fumeiro espanhol era mais diversificado do que o desta área, as peças que nos parecem ser feitas de forma idêntica também em Espanha são o butelo, o salpicão e o chouriço da língua do porco. No caso do butelo, conhecido por “*botillo*”, apresenta o mesmo formato e temperos; o chouriço de lombo espanhol, o “*lomo embuchado*” é parecido ao salpicão, residindo a diferença no fato colocarem o lombo inteiro na tripa, enquanto o salpicão leva pedaços de carne de lombo. Também o chouriço de língua nos parece semelhante ao “*chosco asturiano*”, de língua e lombinhos de porco.

4.3. O leite, queijo e manteiga

A ingestão de leite não era comum no Planalto Mirandês. Devido à pobreza dos pastos, não era costume aproveitar o leite das vacas para alimentação, dizia-se que o pouco que davam servia somente para os bezerros (DIAS 1965: 378). Apenas algumas pessoas nos confirmaram que bebiam leite de vaca mirandesa, mas depois de ser fervido. No entanto, o leite de cabra e ovelha era o mais consumido, e quem não tinha gado comprava-o ao pastor ou um senhor que o vendia porta a porta, pois dava-se às crianças. Era também com o leite de cabra ou ovelha que se faziam todos os doces que incluísem leite na sua confeção.

Quanto ao fabrico de manteiga de leite de vaca mirandesa surge em *Leitaria Moderna* a referência, “ (...) *n’estas províncias se fabrica também muita manteiga com o leite do gado mirandez* (...) ” (RAMIRES 1931: 18). No entanto, nenhum dos informantes inquiridos nos revelou que a comiam ou preparavam, tendo salientado que as gorduras usadas por excelência eram o azeite e a gordura de porco, a de vaca não se comia porque não é saborosa. Contudo, havia quem tivesse conhecimento de que algumas pessoas preparavam manteiga mas com o leite das vacas *turinas*, chegando mesmo a fazer queijo⁴⁷.

Relativamente ao queijo, fazia-se com o leite de cabra serrana e de ovelha churra da Terra Quente. O leite da raça churra galega mirandesa destinava-se todo para os cordeiros, bem como o da raça churra badana e churra galega bragançana, apenas produtores de carne e lã. Também não exclui que se fizesse queijo das outras raças, apesar da sua aptidão ser a produção de carne ou lã.

As características do leite prendem-se com a raça do animal bem como com a sua alimentação. Um bom pasto proporciona ao leite mais gordura, logo produzirá um queijo mais amanteigado e de sabor pronunciado, como sucede na Serra da Estrela, por exemplo. No caso da zona de estudo, o pasto não era tão rico quanto o da Serra, daí a gordura presente no leite ser menor. Assim, o queijo de ovelha do Planalto apresenta um sabor mais suave, textura semimole, de cor branca e pasta uniforme. Já o queijo de cabra é mais forte, de pasta mais dura, cor esbranquiçada, tendo tendência a apresentar alguns olhos. Estes queijos são de forma cilíndrica e baixa, com cerca de 15 cm de diâmetro. Era deveras estimado e apreciado nestas paragens assumindo-se como um ótimo petisco. Acompanhado de um *cibo* de pão e vinho, ou regado com mel e nozes, era o companheiro de merenda dos próprios pastores quando levavam o gado.

Convém esclarecer que, apesar da situação de fronteira, a área em questão não produzia queijos de influência espanhola. Dos que se fabricavam e ainda fabricam do lado de lá destacam-se o queijo zamorano, de mistura de leite de ovelha churra e castelhana, e o queijo manchego, vulgarmente conhecido por “*queijo pneu*”

⁴⁷ Estes animais, descendentes da raça Holandesa, e mencionados pela primeira vez em 1758, na zona do Ribatejo, expandiram-se ao resto do país a partir de 1834 (TIERNO 1904: 25-26). Mas, no *Recenseamento geral dos gados do continente de 1870* (1873: 121) ainda não surge referência a esta raça, isto no concelho de Mogadouro.

devido à sua aparência final, exclusivamente de leite de ovelha manchega. Estas raças não se encontravam presentes do lado português.

As quantidades de queijo produzidas eram normalmente pequenas, servindo apenas para autoconsumo ou venda local. O leite provinha do rebanho da própria exploração, constituído em média por 40-60 cabeças. Pastores havia que vendiam o leite para se fazer queijo, ou no caso de ter de pagar renda de pasto, saldavam-na com o devido leite, queijos ou borregos.

Os tipos de queijo mencionados - de cabra, ovelha e vaca - fabricavam-se da mesma forma. Os ingredientes são o leite, sal e coalho de origem animal. Passemos pois a explicar o processo de confeção.

4.3.1. Confeção do queijo

As condições de ordenha nem sempre eram as mais favoráveis. O pastor ordenhava as suas ovelhas ou cabras na *corte*, sentado num banco pequeno e mantendo firme entre as pernas o cântaro de lata que recebia o leite. Quanto à confeção do queijo, essa já era tarefa da dona de casa.

A limpeza do leite, que não era fervido, revestia-se de grande importância. Era necessário retirar as impurezas, pois podiam transmitir ao queijo um sabor desagradável. Tinha de ser coado, para o que se usava um pano.

O coalho, de origem animal, provinha de uma substância presente no estômago de vitelos, cordeiros ou cabritos. Para se obter o coalho, os animais mortos deviam estar ainda em regime de lactação. No abate, guardava-se o estômago cheio, provido do seu conteúdo- leite azedo, o qual se pendurava nas varas como peça de fumeiro, para secar.

Fazer a coalhada é coagular o leite adicionando-lhe o coalho. Daqui resulta uma parte sólida, coalhada, e outra líquida que corresponde ao soro. Deste modo, para coalhar o leite, o coalho desfazia-se em água morna antes de se juntar àquele, trabalhado sempre em frio. O processo era demorado, o leite levava entre 2 e 4 horas a coalhar, dependendo de diversos fatores como a temperatura do espaço e da quantidade de coalho empregue. A formação completa da coalhada era reconhecível pelo aparecimento do soro.

Estando pronta, metiam-se os cinchos, aros de madeira ou folha, em cima da *froncela* (Catálogo- Ficha nº 36), mesa comprida de madeira de pinho ou choupo, “*guarnecida de guardas em volta*” (RAMIRES 1931: 507), inclinada e estreita de um dos lados por onde se dava a saída do soro, que caía num recipiente a um nível inferior.

Os aros ou *cinchos* (Catálogo- Ficha nº 37) ajustavam-se à medida que se pretendia dar aos queijos. Dentro daqueles colocava-se um pano fino que facilitava o escorrer do soro e ao qual era dado o comprimento suficiente para se dobrar para cima. Estes eram de forma circular, feitos de madeira de castanho ou em folha, e

com eles se dava a forma ao queijo, enquanto através dos seus orifícios esgotava o soro: “*Para boa saída do sôro, cada cincho deve ter trez ordens de furos, de 3 milimitros aproximadamente, desconcontrados uns dos outros, e a 2 ou 3 centímetros de distância*” (RAMIRES 1931: 507). Tinham ainda a faculdade de se apertarem ou alargarem graças a uma espécie de gancho que prendia a um dos orifícios, regulando assim o diâmetro dos queijos.

Com um púcaro retirava-se o leite coalhado, vertendo-o para o meio do aro até atingir os bordos. Calcava-se bem para escorrer o soro e com a palma da mão alisava-se a superfície. Depois de calcado, lavava-se a parte superior de cada queijo com um pouco do soro que havia escorrido e deitava-se-lhe sal grosso. Feito isto, dobrava-se o pano para cima do queijo e ficava numa tábua a escorrer.

Passado um dia ou dois virava-se o queijo e colocava-se sal grosso do outro lado. A cura do queijo dependia das condições do local onde se abrigava. Tinha de ser arejado e onde circulasse bem o ar para o “*enxugar*”, normalmente a cozinha.

Dependendo do estado de secagem, ao terceiro ou quarto dia retirava-se o aro, e ao quinto ou sexto retirava-se o pano, pois o queijo já o dispensava para se sustentar. Depois, de dois em dois dias, viravam-se até atingirem o ponto requerido, meia cura ou curado.

Os queijos de cabra comiam-se, por norma, frescos e os de ovelha e vaca em meia cura ou curados. Mas tal dependia do gosto de cada um. Comido fresco, o queijo não chegava a permanecer os sete ou oito dias na tábua; para chegar a meia cura, secava mais ou menos um mês.

Os queijos, fossem eles de mistura ou não, podiam comer-se tal qual ou ser esfregados com um molho de azeite e pimentão quando em meia cura ou curado, permitindo a sua conservação, colocavam-se depois numa talha com azeite, para não endurecerem.

4.4. O Folar da Páscoa

Uns dias antes da Páscoa faziam-se os folares. Bola característica desta época, que encerrava pedaços de carne de fumeiro numa massa fofa e amarelada, fazia-se praticamente em quase todas as casas do Planalto. Comia-se com a família, partilhava-se com os amigos, oferecia-se a padrinhos ou afilhados e levava-se de merenda para o campo na segunda-feira depois da Páscoa.

Nesta quadra “*tirava-se o folar*”, que correspondia à recolha que os párocos faziam nas casas dos seus paroquianos durante a visita pascal. Como tal, a casa devia estar limpa e arrumada para receber a bênção. A sala, que se abria apenas para este dia e outras ocasiões especiais, apresentava uma mesa recoberta pela melhor toalha, onde se colocava, além do folar, vinho, ovos, dormidos, económicos e amêndoas. Claro está que quanto mais abastada fosse a casa, mais iguarias dispunha na mesa.

Note-se que algumas das famílias mais pobres não faziam o folar, procurando guardar as peças de fumeiro para quando fosse mais preciso; outros não o podiam fazer por não terem sequer fumeiro pois não matavam porco.

As descrições que se têm feito relativamente ao folar trasmontano não se coadunam verdadeiramente com a realidade, principalmente no que diz respeito ao Planalto. Na bibliografia consultada sobre este assunto, é notório que os autores têm por base a descrição de Ernesto Veiga de Oliveira, que passamos a citar:

“No Nordeste montanhoso e planáltico de Trás-os-Montes, o folar (...), é aí uma bola redonda, em massa dura, feita com farinha, ovos, leite, manteiga e azeite, que encerra bocados de carne de toda a espécie-vitela, frango, coelho, e sobretudo porco, presunto e rodelas de salpicão-, cozidos dentro da massa seca, que junto deles fica mais tenra com a gordura que deles se depreende.” (OLIVEIRA 1984: 88).

Ora, contrariamente ao que se menciona acima e tendo conversado com diversas pessoas idosas, concluímos que nesta terra não se faria desta forma, nem tão pouco nos lembramos de ver tal folar fosse em casas particulares ou até feiras de produtos artesanais da região. Além de que é um tanto difícil de imaginar que na altura se matasse frango, vitela e se caçassem ou matassem coelhos só por causa de um folar, além da própria carne de porco. Havia casas que não o faziam pelo dispêndio exigido em peças de fumeiro, quanto mais de outras carnes. Estranho é estar tal fato registado e as pessoas da área em questão não saberem do que se trata, tendo até ficado surpreendidas por poder existir.

Limitamo-nos a casos da área de estudo onde, mesmo assim, alguns ingredientes e modos de confeção do folar da Páscoa variavam de aldeia para aldeia, ou de casa para casa. Por exemplo, nas aldeias onde o azeite não abundava, untavam-se as *formas* com pingo; já naquelas que o tinham untavam-nas com azeite. Algumas casas faziam os folares de formato retangular, em outras era mais ou menos arredondado. Havia quem preferisse um folar de massa mais fofa, enquanto que outros o queriam com uma massa mais “pesada”. Esta

variação devia-se à quantidade de gordura que se colocava na massa, azeite ou pingo: quanto mais se usava destes dois ingredientes, mais a massa ficava fofa. Contudo, quanto menos fofa fosse, mais se conservava o folar, pois nos dias que seguiam à Páscoa, era muitas vezes levado como merenda para o campo. Até lá o folar guardava-se envolto num pano, dentro do armário ou gaveta.

Outra diferença importante reside no modo de colocar as carnes na massa. Havia mulheres que estendiam a massa, espalhavam a carne e depois enrolavam; outras ao amassar cada porção de massa de folar envolviam os bocados de carne; e outras ainda faziam o folar às camadas - estendiam um bocado de massa na qual colocavam os bocados de carne, por cima colocavam uma outra camada de massa e assim sucessivamente.

Saliente-se que os folares não se faziam em tão grande quantidade como atualmente, nem tanta era a carne empregue. Alguns informantes revelaram-nos que em *“algumas casas só se via toucinho no folar”* ou que *“nem sequer se lhe via a carne”*.

4.4.1. Confeção do folar

A descrição da confeção dos folares que aqui apresento assenta numa receita que presenciei e na qual participei, e que vai de encontro à forma de elaboração nos anos 50 e 60 do século XX.

O primeiro passo consistia em derreter o azeite e o pingo numa panela até ferver (Saber fazer- Foto 52), embora atualmente muitas mulheres optem por usar a manteiga ou margarina juntamente com o azeite. Num alguidar colocavam-se os ovos em água morna (Saber fazer- Foto 53), mas de modo a não os cozer, isto porque a massa do folar tinha de se “trabalhar” com os ingredientes quentes, para que não arrefecesse e, assim, crescesse.

Peneirava-se a farinha para a masseira e juntava-se em montículo, ia-se amassando com água morna (Saber fazer- Foto 54), adicionando o fermento e o sal, dissolvido em água quente. Entretanto partiam-se os ovos⁴⁸, primeiro, dois ou três para uma malga, para verificar se estavam sãos antes de os colocar todos num alguidar. Depois iam-se acrescentando progressivamente à massa, envolvendo-os (Saber fazer- Foto 55).

Feito isto, restava adicionar o pingo e o azeite, previamente fervidos, também lentamente de modo a que, quem estivesse a amassar, não se queimasse (Saber fazer- Foto 56). Trabalhava-se a massa até ficar com aspeto maleável.

Depois de amassada, cortava-se a massa em bocados mais ou menos do mesmo tamanho (Saber fazer- Foto 57), que se trabalhavam individualmente antes de ficar a descansar, durante cerca de 40 minutos. Este

⁴⁸ Os ovos iam-se guardando dois ou três meses antes para altura do folar, numa cesta, em local fresco.

tempo variava sempre de acordo com a quantidade e a temperatura do local, sendo bem tapada para levedar (Saber fazer- Foto 58).

Enquanto repousava, cortavam-se as carnes e untavam-se as *formas* de barro ou lata com pingo ou com azeite (Saber fazer- Foto 59). Estas não se destinavam apenas à confeção do folar, serviam também para os bolos e assados no forno.

Quando a massa estava pronta, cortava-se em bocados, esticavam-se e espalhavam-se, uniformemente, os bocados de carne deixando uma das extremidades da massa para se poder enrolar mais facilmente, ou adicionava-se de qualquer outra das formas mencionada atrás (Saber fazer- Foto 60). Depois de enrolada, colocava-se nas *formas* novamente a descansar, cerca de uma hora, enquanto o forno aquecia (Saber fazer- Foto 61 e 62).

Antes de entrar para o forno, os folares “pincelavam-se” com um pedaço de pano humedecido em ovos batidos (Saber fazer- Foto 63). Coziam mais de hora e meia, dependendo do tamanho. Para perceber se estavam prontos, batia-se num deles para verificar se, pelo toque, parecia leve (Saber fazer- Foto 64 e 65).

4.5. A marmelada e geleia

A marmelada e a geleia (Fotografias diversas- Foto 30) comiam-se com pão ou com pão e queijo. A marmelada levava-se para a merenda como substituto da carne e guardava-se muito bem guardada, pois as crianças se a descobrissem bem depressa a devoravam. Estas duas iguarias comiam-se em ocasiões especiais e guardavam-se sobretudo para oferecer a alguma visita.

A quantidade de açúcar e o tempo de fervura conferiam à marmelada a sua consistência e tonalidade. Quanto mais açúcar⁴⁹ levasse na sua preparação, mais dura ficava; pelo contrário, colocando menos ficava mais mole. Mais escura se tornava de acordo com o tempo de fervura, devido à oxidação do fruto e à ação do açúcar em contato com o calor. A marmelada mole não se fazia antigamente porque, levando menos açúcar, não se conservava, queria-se mais dura para se poder conservar mais tempo, até de um ano para o outro.

4.5.1. Confeção da marmelada

O marmelo é um fruto muito delicado, apresenta um tempo de conservação reduzido e pode maçar-se com facilidade (Saber fazer- Foto 66). Assim, no momento da apanha bem como da lavagem, devia ser manipulado cuidadosamente.

Os marmelos podiam cozer-se inteiros ou cortados em pedaços e com ou sem casca. A vantagem de se cortarem em pedaços permitia verificar se a fruta estava sã por dentro e aproveitar o caroço para a geleia. Cada marmelo era aproveitado ao máximo, os bocados demasiado maduros ou estragados eram retirados aproveitando-se os melhores, se possível.

Após terem sido lavados com cuidado, eram cozidos ao lume numa caldeira de cobre ou latão (Saber fazer- Foto 67). Note-se que nem todas as casas faziam marmelada. Era muito mais comum em casas mais abastadas, por norma detentoras das árvores de fruto e capazes para o dispêndio de açúcar indispensável à sua preparação.

Não era por não se ter caldeira de cobre que se deixava de fazer marmelada. A caldeira de lata servia para cozer os marmelos e, numa panela, misturavam-se perfeitamente com o açúcar. Esta operação fazia-se ao lume ou no fogão a lenha, para quem o tivesse.

Assim, coziavam-se os marmelos inteiros, com casca ou cortados em pedaços. Se fossem cozidos inteiros, os caroços, empregues para fazer a geleia, não podiam ser aproveitados, porque coziavam juntos. Cortados aos bocados, era possível retirá-los, para os cozer separadamente.

⁴⁹ O açúcar que se consumia na altura não era o branco nem *areado*, era o açúcar amarelo.

Os marmelos colocavam-se na caldeira já em água a ferver. Iam-se virando para que os pedaços à superfície, não cobertos de água, não ficassem negros. Utilizava-se de preferência um utensílio que não furasse os marmelos para que a água não penetrasse no seu interior, demorando cerca de 30 minutos a cozer. Depois de cozidos retiravam-se para um alguidar onde ficavam a arrefecer um pouco. De seguida cortavam-se em pedaços e moíam-se no *passador* de lata (Saber fazer- Foto 68).

A mistura pesava-se numa balança para se lhe acrescentar o equivalente do seu peso em açúcar (Saber fazer- Foto 69 e 70). Para 1 quilo de marmelos passados 1 quilo de açúcar. Ao lume, adicionava-se um copo de água ou salpicava-se o preparado para se desfazer melhor, envolvia-se bem para não se apegar e à medida que levantava fervura, ia-se tornando mais espessa. Mexia-se devagar e sempre no mesmo sentido, o dos ponteiros do relógio (Saber fazer- Foto 71). Quanto mais fervia a marmelada melhor ficava, esta operação durava cerca de 30 minutos. Diz-se que a marmelada está pronta quando a colher de pau com que se mexeu parar em pé. Depois de retirada do lume, mexia-se energeticamente, sempre no mesmo sentido.

De seguida, a marmelada colocava-se em tigelinhas de barro e, com o tempo, ia-se tornando cada vez mais dura e mais escura. Tapava-se com papel vegetal embebido em aguardente para não apanhar mofo. A sua tonalidade podia variar do laranja ao castanho-escuro (Saber fazer- Foto 72 e 73)

4.5.2. Confeção da Geleia

Aproveitavam-se os caroços dos marmelos para se fazer a geleia, sendo cozidos na água em que cozeram os próprios marmelos. Depois coava-se a água de fervura com o auxílio de um pano para se separarem os caroços e restos dos mesmos, que eram espremidos para se recuperar o máximo de pectina⁵⁰. A esta quantidade de líquido adicionava-se o açúcar na mesma proporção (para 1 litro de água 1 quilo de açúcar). Pronta a geleia, de coloração vermelha muito escura, guardava-se em frascos de vidro e comia-se com pão, mas só em algumas ocasiões.

⁵⁰ Substância que permite a gelificação

Conclusão

O objetivo prioritário da presente dissertação foi a elaboração de um trabalho centrado no espaço rural do Planalto Mirandês, em meados do século XX, tendo em conta os locais da cozinha e forno, bem como a utensilagem e práticas alimentares.

Assim, constatamos que estes espaços apresentavam características distintas consoante o tipo de habitação em que se inseriam, refletindo estratos sociais diferenciados, separados apenas por aspetos como as dimensões, presença ou não de chupão/chaminé, quantidade e qualidade da utensilagem.

Verificamos também que os fornos eram estruturas essenciais para a confeção do alimento mais importante, o pão. Fosse ele particular ou comunitário, aquilo que proporcionava assumia-se como base essencial da alimentação, sendo a invocação do transcendente na preparação do pão prática estabelecida.

Cada utensílio, de acordo com o material em que era feito, tinha uma forma de ser mantido e lavado. A sua proveniência e origem eram diversas, sendo que as feiras, os *sotos*, o comércio ambulante e o contrabando constituíam os principais locais de aprovisionamento, igualmente fundamentais para a aquisição de géneros alimentares e outros produtos do quotidiano.

Relativamente à alimentação vimos que a confeção do pão, a criação de porco, o cultivo de um pedacinho de terra (horta), o recurso à caça, pesca e outros elementos da natureza foram essenciais para se perceber a alimentação popular, encontrando-se condicionada pelo ritmo das estações, a natureza dos trabalhos no campo e pelo calendário litúrgico.

Também as etapas da vida marcavam aquilo que se podia ou não consumir. Havia alimentos ingeridos em determinados períodos, bem como circunstâncias, como é o caso da gravidez, infância, velhice e doença.

Contudo, aprendemos que grande parte da população não comia quanto gostaria e o que gostaria. No caso das casas abastadas, a alimentação era melhorada não tanto pelos alimentos usados, mas sim no que diz respeito às quantidades e ao acesso mais frequente a certos produtos, consumidos mais amiúde, muitos dos quais ingeridos apenas em ocasiões festivas nas casas remediadas ou mais pobres. Para estes, as refeições em dias de festa, ainda que pouco frequentes, eram francamente melhoradas, era a época do ano em que se comiam-se alimentos não consumidos no quotidiano. Entre estas ocasiões contam-se as refeições respeitantes a batizados, casamentos, bem como o Natal, Ano Novo e Páscoa.

O reaproveitamento, o acomodar dos restos e o não desperdício, fosse dos alimentos ou dos utensílios, bem como o recurso a vários procedimentos de conservação e acondicionamento norteavam o dia a dia destas gentes, traduzindo um grande respeito pelos objetos e comida, única forma de garantir o sustento para todo o ano.

Vimos que a confeção do pão e de doces derivados da sua massa, bem como de muitos outros, ou a árdua tarefa da preparação do fumeiro, do queijo, da marmelada e geleia demonstram o engenho e saber fazer das pessoas do Planalto, que se monstavam exímias na preparação de qualquer prato, fosse ele doce ou salgado. As mulheres deviam dominar todos estes aspetos, sob pena de ver contestada a sua capacidade em ser uma perfeita dona de casa. Dotada de espírito de sacrifício e dedicação, o papel da mulher é sem dúvida o de maior relevo nesta narrativa.

Relativamente à influência fronteiriça, não verificamos grandes semelhanças com o lado espanhol, pois consideramos a área de estudo como provida de costumes e identidade muito próprios.

O facto de estar numa situação de fronteira não implica, necessariamente, que possua costumes e tradições iguais, mas apenas eventuais semelhanças ou influências pois, como refere Maria José Santos *“Apesar da semelhança de paisagem, de género de vida e de tipo físico dos naturais de ambos os lados da fronteira, os camponeses de Portugal sentem-se separados dos seus vizinhos espanhóis pela consciência firme da divisão política, que não esmorece mesmo nos casos em que os contactos e as interpenetrações são mais consideráveis, chegando a assumir aspetos de um patriotismo quase feroz. O que nesses casos de mais íntimas relações desaparece é o sentimento da província a que pertencem: perdem a noção da divisão administrativa, mas nunca a da unidade nacional”* (1967: 55).

Consideramos fundamental que este tema seja futuramente mais explorado, pois muitos são os elementos que merecem ser estudados minuciosamente e aprofundados. O tempo limitado para a elaboração deste trabalho não nos permitiu concretizar tudo aquilo que tínhamos em mente inicialmente. De nossa vontade era ter fotografado todos os passos da confeção das receitas enunciadas, como forma de tornar o trabalho o mais completo possível, bem como poder ter acompanhado tarefas diversas como a construção de um forno e de uma chaminé, por exemplo. Também no que concerne à cartografia, gostaríamos de ter apresentado algo muito mais pormenorizado como a localização de cada forno e cozinha inventariados.

Finalmente, cremos de extrema importância que o registo de todas estas práticas, que ainda nos podem ser veiculadas por diversas pessoas detentoras de informação valiosa, seja necessário ao estudo da Arqueologia Contemporânea. Existem certos aspetos que somente através da memória e vivências nos podem ser revelados e transmitidos. Para tal seria de todo oportuno que os poderes locais e nacionais se concentrassem na valorização deste património praticamente em vias de extinção, fomentando campanhas de sensibilização tanto junto das populações da região bem como do país.

Bibliografia

- AFONSO, Belarmino. 1981a.** "A cerâmica no distrito de Bragança: sua diversidade e extinção gradual". *Brigantia: revista de cultura*, Vols. 1, n.º 0, pp.79-97.
- . **1981b.** "A cestaria. Um trabalho artístico e artesanal das nossas terras". *Brigantia: revista de cultura*, Vols. I, n.º 1, pp.17-43.
- . **1982.** "O cozer do pão- Aspectos de uma actividade artesanal trasmontana". Bragança: Semana Cultural.
- . **1989.** "Castanhas, bilhós e passatempos". *Brigantia: revista de cultura*. nº3/4, Vol. 9, pp. 187-189.
- . **1992.** "Culinária Tradicional Trasmontana". *Brigantia: revista de cultura*, Vols. XII, n.º3, pp.241-245.
- . **1993.** "Bragança e Zamora, duas regiões e uma só cultura". in: *Trás-os-Montes, Zamora: la frontera que nos une*, dir. de Concha San Francisco Rodríguez. Zamora: Diputación Provincial de Zamora.
- AFONSO, Ana Isabel. 1997.** *Terra, casa e família: valores em mudança numa aldeia de Terras de Miranda (Sendim, 1944-1994)*, Lisboa: Universidade Nova de Lisboa Faculdade de Ciências Sociais e Humanas. Dissertação apresentada para obtenção do grau de doutor em Antropologia, especialidade Antropologia Cultural e Social.
- ALVES, Francisco Manuel, Abade de Baçal. 2000.** *Bragança: memórias arqueológico-historicas do distrito de Bragança*. Bragança: Câmara Municipal de Bragança. 12 volumes
- . **2002.** *Vimioso: notas monográficas*. Vimioso: Câmara Municipal de Vimioso.
- ALMEIDA, Miguel Vale de. 1991.** *Da taberna ao café: a casa dos homens*. in Tradições, coord. de Joaquim Pais de Brito. Lisboa: Edições Portugal Moderno
- ASSOCIAÇÃO DE MUNICÍPIOS DA TERRA FRIA DO NORDESTE TRASMONTANO 2013.** *Caracterização da Terra Fria do Nordeste Trasmontano- Caracterização histórico-cultural*. s.l.
- ASSOCIAÇÃO PORTUGUESA DE GEÓLOGOS. 2012.** *A Geologia na Rota do Vinho e da Vinha. Arribas do Douro Internacional Norte. Mogadouro, Miranda do Douro, Formoselle*. Lisboa: Departamento de Geologia da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro
- BARBOFF, Mouette. 2011.** *A tradição do pão em Portugal*. s.l.: Edição Clube do Colecionador dos Correiros.

—. 2005. *Terra mãe terra pão*. s.l.: Âncora Editora.

— et al. 2008. *O pão em Portugal*. Lisboa: Edições Inapa.

BASTO, E. A. Lima; BARROS, Henrique de. 1943. *Inquérito à habitação rural- A Habitação rural nas Províncias do Norte de Portugal (Minho, Douro Litoral, Trás-os-Montes e Alto Douro)*. Lisboa: Universidade Técnica de Lisboa, vol. I.

BIBLIOTECA NACIONAL. 1998. *Livros portugueses de cozinha*. Lisboa: Biblioteca Nacional.

BONNEAU, Michel. 2013. *La Table des pauvres- Cuisiner dans les villes et cités industrielles 1780-1950*. Rennes: Presses Universitaires de Rennes.

BRAGA, Isabel Drumond. 2000. *Portugal à mesa: alimentação etiqueta e sociabilidade (1800-1850)*. Lisboa: Hugin Editora.

BRAGA, Teófilo. 1986. *O povo português nos seus costumes, crenças e tradições*. Lisboa: Dom Quixote, Vol.2.

BRITO, Joaquim Pais de. 1996. *Retrato de aldeia com espelho. Ensaio sobre Rio de Onor*. Lisboa: Publicações Dom Quixote.

— 1991. *A morte*. in *Tradições*, coord. de Joaquim Pais de Brito. Lisboa: Edições Portugal Moderno

BRITO, Nogueira de. 196-. *O nosso mobiliário*. Porto: Lello e Irmão Editores

BUESCU, Ana Isabel; FELISMINO, David. 2011. *A mesa dos Reis de Portugal: Ofícios, consumos, cerimónias e representações (séculos XIII-XVIII)*. Lisboa: Círculo de Leitores.

CAHEN, Michel. 2009. *Le Portugal bilingue- Histoire et droits politiques d'une minorité linguistique: la communauté mirandaise*. Rennes: Presses Universitaires de Rennes

CANAVEZ, Nuno. 1994. *Subsídios para uma bibliografia sobre Trás-os-Montes e Alto Douro*. Porto: Edição da Livraria Académica.

—. 1998. *Novos subsídios para uma bibliografia sobre Trás-os-Montes e Alto Douro*. Porto: Edição da Livraria Académica.

—. 2002. *Outros subsídios para uma bibliografia sobre Trás-os-Montes e Alto Douro*. Porto: Edição da Livraria Académica.

- CARQUEJA, J.- Frutos Secos S. A. 2008.** *A amêndoa na doçaria tradicional*. Coimbra: s.n., .
- CARVALHO, Ana Maria (coord.). 2012.** *Etnobotânica da Terra de Miranda*. Picote (Miranda do Douro): FRAUGA.
- CARVALHO, Ana Maria; RAMOS, Margarida Telo. 2012a.** *As plantas e a gastronomia da Terra de Miranda: cultibos, yerbas i saberes*. Picote (Miranda do Douro): FRAUGA.
- . **2012b.** *Etnoflora da Terra de Miranda: cultibos, yerbas i saberes*. Picote (Miranda do Douro): FRAUGA.
- CASCÃO, Rui. 2011a.** "À volta da mesa: sociabilidade e gastronomia". in: *História da Vida Privada em Portugal - A Época Contemporânea*, dir. de José Mattoso. Lisboa: Círculo de Leitores.
- . **2011b.** "Modos de habitar". in: *História da Vida Privada em Portugal - A Época Contemporânea*, dir. de José Mattoso. Lisboa: Círculo de Leitores.
- CASTRO, António Pimenta de . 2001.** *Notas históricas e gastronómicas sobre a Feira dos Gorazes (Mogadouro)*. Mogadouro: s.n., .
- COELHO, Adolfo. 1993.** *Festa, Costumes e outros materiais para uma Etnologia de Portugal- Obra Etnográfica*. Lisboa: Publicações Dom quixote, Vol. I.
- COELHO, Inocêncio Seita. 2004.** *Queijos portugueses com tradição*. Col. RES RUSTICA, 1. Lisboa: Apenas Livros
- CAVEIRO, Afonso. 2006.** *Crónicas de S. Martinho*. Mogadouro: Câmara Municipal
- CONTRERAS, Jesús. 2004.** "Sabores y sinsabores de la alimentacion contemporanea: entre la globalizacion y la identidad cultural". in: *EL Sabor del Sabor, hierbas aromáticas, condimentos y especias*, comp. de António Garrido Aranda. Córdoba : Universidad de Córdoba.
- CORTÉS VÁZQUEZ, Luis. 1958.** *Alfarería femenina em Moveros (Zamora)*. Salamanca: Zephyrus
- COSTA, Paulo Ferreira da. 2011.** *Kit de recolha de património imaterial*. s.l. : Instituto dos Museus e da Conservação. (<http://www.imcip.pt/Data/Documents/DPI/Publicacoes/KIT%20Jovens.pdf>).
- CUNQUEIRO, Alvaro. 1973.** *A coziña galega*. Vigo: Galaxia.
- DIAS, Jorge. 1965.** "Aspectos da vida pastoril em Portugal". *Revista de Etnografia*, Vol. 4, Tomo 2, pp. 333-387.

—. 1983. *Vilarinho da furna: uma aldeia comunitária*. Lisboa: Imprensa Nacional-Casa da Moeda

—. 1984. *Rio de Onor: comunitarismo Agro-Pastoril*. Lisboa: Presença Editora.

DIRECÇÃO-GERAL DA DIVULGAÇÃO. 1984. *Artes e tradições de Bragança*. Lisboa: Terra Livre, Vol. 7.

DRUMOND BRAGA, Paulo. 2003. *Leite: biografia de um género alimentar*. Sintra: Colares Editora

FERNANDES, Francisco Armando. 1999. "Comeres de Trás-os-Montes e o papel dos artefactos na sua confecção". *Brigantia: revista de cultura*. Vols. XIX, n.º3/4, pp.59-66.

—. s.d *Comeres Bragançanos e Tramontanos*. Bragança: Câmara Municipal de Bragança. (<http://www.youblisher.com/p/506026-Comeres-Bragancanos-e-Transmontanos/>).

FERNANDES, Hirondino. 2012. *Bibliografia do Distrito de Bragança- Série escritores, jornalistas, artistas*. Bragança: Câmara Municipal de Bragança, Vols. I, A-B, (<http://www.youblisher.com/p/556774-Bibliografia-do-Distrito-de-Braganca-Volume-I/>).

—. 2012. *Bibliografia do Distrito de Bragança- série escritores, jornalistas, artistas*. Bragança: Câmara Municipal de Bragança, Vols. II, C., (<http://www.youblisher.com/p/556776-Bibliografia-do-Distrito-de-Braganca-Volume-II/>).

—. 2012. *Bibliografia do Distrito de Bragança- série escritores, jornalistas, artistas*. Bragança: Câmara Municipal de Bragança, Vols. III, D-E, (<http://www.youblisher.com/p/556778-Bibliografia-do-Distrito-de-Braganca-Volume-III/>).

FERNANDES, Isabel Maria. 1999. "O comer e o beber em louça de barro (do uso das peças: diversa utilização da louça de barro)." *Actas do IV Encontro de Olaria Tradicional de Matosinhos- Olaria e Gastronomia*. Matosinhos: Câmara Municipal de Matosinhos. pp.12-39.

FERNANDES, Manuel de Jesus Bento e PEREIRA, José Carlos Dias. 2005. *Bemposta Mogadouro: um tempo e um ser, raízes de uma identidade*. Monografia histórico-antropológica. Mogadouro: Câmara Municipal de Mogadouro e Junta de Freguesia de Bemposta

FERREIRA, Amadeu. 2003. *L Pildracho*.

—. 2005 *La tabafeia i l fumeiro de baca*.

http://sendim.net/noticias/cronicas_amadeu_ferreira/default.asp?cronica=6

- FERREIRA, Carlos. 2013.** *Sendin- tierra de Miranda, geografia e toponímia*. Lisboa: Âncora Editora.
- FERREIRA, Joaquim Alves. 1995.** *Literatura Popular de Trás-os-Montes e Alto Douro- Cancioneiro*. Vila Real: Câmara Municipal de Vila Real, Vol. II.
- . **1999.** *Literatura Popular de Trás-os-Montes e Alto Douro- Devocionário*. Vila Real: Câmara Municipal de Vila Real, Vol. III
- . **1999.** *Literatura popular de Trás-os-Montes e Alto Douro- Miscelânea*. Vila Real : Câmara Municipal de Vila Real, Vol. IV.
- FERRO, João Pedro. 1996.** *A Arqueologia dos hábitos alimentares*. Lisboa: Dom Quixote.
- FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. 2001.** *História da Alimentação- Da Idade Média aos tempos actuais*. Lisboa: Terramar, Vol. 2º.
- FONSECA, A. 1943.** *Monografia de Miranda*. Lisboa: s.n., .
- FONTES, António Lourenço. 1992.** *Etnografia Trasmontana: crenças e tradições do Barroso*. Lisboa: Editorial Domingos Barreira, Vol. 1.
- . **1992.** *Etnografia Trasmontana: o comunitarismo do Barroso*. Lisboa: Editorial Domingos Barreira, Vol. 2.
- GALHANO, Fernando. 1985.** *Desenho etnogáfico de Fernando Galhano*. Lisboa: Instituto Nacional de Investigação Científica, Centro de Estudos de Etnologia. Vol. II Portugal
- GARCIA, Edmundo Afonso. 1959.** *A região mirandesa - subsídios para o seu estudo monográfico*. Lisboa: Universidade Técnica de Lisboa, Instituto Superior da Agronomia, Relatório final de curso de Engenheiro Agrónomo.
- GENÍSIO, Helena. 2001.** "A matança do porco: um ritual de inverno". *Brigantia: revista de cultura*, Vols. XXI, n.º3/4, pp.243-247.
- GOMES, Amândio. 2005.** *De Miranda vos falo*. Bragança: Ed. Autor.
- GOMES, Manuel. 2006.** "Os pombais do nordeste trasmontano - as últimas sentinelas da herança rural". *Tellus: revista de cultura trasmontana e duriense*. Número inteiramente dedicado ao Encontro "Saber Trás-os-Montes" (Casa em que cabeis)- A habitação 1 e 2 de outubro de 2005.
- GONÇALVES, José Manuel; BAUDRY, Françoise. 1998.** *Cozinhas em Portugal*. Lisboa: Estar Editora.

GONZÁLEZ TURMO, Isabel. 2004. "El papel de los condimentos en el cambio alimentario" in: *El Sabor del Sabor: Hierbas aromáticas, condimentos y especias*, comp. de Antonio Garrido Aranda Córdoba : Universidad de Córdoba.

GUILLAUME, Pierre. 2003. *Hitoire social du lait*. Paris: Editions Christian

JOAQUIM, Teresa. 1983. *Dar à luz: ensaio sobre as práticas e crenças da gravidez, parto e pós-parto em Portugal*. Lisboa: Publicações Dom Quixote

LADRA, Lois. 2013. *A cultura da amêndoa do Douro Superior- história, tradição e património*. Lisboa: Âncora Editora.

LALANE, Raymond, A. 1970. *A alimentação humana*. Lisboa: s.n..

LEAL, João. 2000. *Etnografias Portuguesas- cultuta popular e identidade nacional (1870-1970)*. Lisboa: Publicações Dom Quixote.

(<http://run.unl.pt/bitstream/10362/4339/1/Etnografi...pdf>.)

LEMA, Paula Bordalo. 1980. *Desenvolvimento das funções centrais em Trás-os-Montes*. Dissertação de Doutoramento em Geografia Humana apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa

LIMA, Augusto César Pires. 1951. *Estudos etnográficos, filológicos e históricos*. Porto: Junta de Província do Douro Litoral. Vol. 6.

LIMA, Fernando de Castro Pires de (dir.) 1968/1970. *A Arte Popular em Portugal*. Lisboa: Verbo Editora. Vol. I e II

LOBO, Carla. 2002. *Os doces da Tia Rosa- Doçaria Tradicional Mirandesa*. Miranda do Douro: Câmara Municipal

MACEDO, Manuel Maria e FREITAS, Maria da Graça. 1988. *Olaria do Felgar, Torre de Moncorvo- Catálogo*. Barcelos: Câmara Municipal de Barcelos, Museu da Olaria.

MACHADO, António Guilherme de Moraes. 2001. *Referências*. Mogadouro: Câmara Municipal de Mogadouro.

— **2004.** *A Cultura do trigo nos Anos cinquenta*. Mogadouro: Câmara Municipal de Mogadouro.

MACHADO, Casmiro de Moraes. 2004. *Subsídios para a história de Mogadouro - sabedoria popular*. Mogadouro: Câmara Municipal de Mogadouro

MANSO, António Augusto e MANSO, Francisco Joaquim. 1989. "A Festa dos Reis em Tó". *Brigantia: revista de cultura*. Vol. X, pp. 193-212. n.º2.

MARCOS, Domingos dos Santos. 1982. "Retalhos da história de Miranda". *Brigantia: revista de cultura*. Vols. II, n.º2/3, pp.339-342.

MARQUES, José. 1995. *D. Manuel I e os fornos comunitários trasmontanos*. Lisboa: Edições Colibri

MARTINHO, Magda Marisa Ramada. 2009. *Variabilidade climática e a produtividade vitivinícola de Trás-os-Montes* VILA REAL: Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro. Dissertação do 2º ciclo de estudos em Engenharia do Ambiente (Grau de Mestre), apresentada à Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro.

MARTÍN RUANO, Sebastián. 2007. *La Matanza*. Cáceres: Consejería de Cultura de la Junta de Extremadura.

MARTINS, Conceição e FERNANDES, Letícia. 1986. *Caracterização do salpicão do planalto mirandês*. s.l.: Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro. 2º Encontro Luso Galaico de Química.

MARTINS, Luís. 1991. *A matança*. in Tradições, coord. de Joaquim Pais de Brito. Lisboa: Edições Portugal Moderno

MARTINS, Duarte Manuel Mendes. 2004. *Bozes de l Praino - Recuolha de textos an lhiteratura oural mirandesa*. s.l.: Edições do Nordeste Lhéngua/ Cultura Mirandesa.

MATTOSO, José (dir.). 1998. *História de Portugal- O Estado Novo*. Lisboa: Editorial Estampa, Vol. 7.

MEDEIROS, António.1991. Espaços e sociabilidades. *A praça, a rua*. in Tradições, coord. de Joaquim Pais de Brito. Lisboa: Edições Portugal Moderno

MEIRINHOS, José Francisco (dir.). 2000. *Estudos mirandeses: Balanço e orientações, Homenagem a António Maria Mourinho*. Porto: Granito Editores e Livreiros.

MENDES, Alfredo. 1982. "Panela de três pés". *Brigantia: revista de cultura*. Vols. II, n.º2/3, pp.213-218.

MINISTÉRIO DAS OBRAS PÚBLICAS, COMÉRCIO E INDÚSTRIA. 1873. *Recenseamento geral dos gados no continente do reino de Portugal em 1870*. Lisboa: Imprensa Nacional.

MODESTO, Maria de Lourdes. 1983. *Cozinha tradicional portuguesa*. Lisboa: Editorial Verbo.

—. **1999.** *Festas e comeres do povo português*. Lisboa: Editorial Verbo

MONTEIRO, António Manuel; CORDEIRO, Vítor Pinto; GOMES-LARANJO, José. 2003. *A Amendoeira*. Mirandela: João Azevedo Editor.

MONTEIRO, António Manuel. 2007. *O azeite e as azeitonas. Receitas da rota do azeite de Trás-os-Montes*. Mirandela: João Azevedo Editor

MOTA, Isabel Gomes. 1995. *Trás-os-Montes à mesa*. Lisboa: Quetzal Editora.

MOURINHO, António Rodrigues. 2004/2005. "As manifestações culturais nas festas da Terra de Miranda do século XVI aos nossos dias". *Brigantia: revista de cultura*. Vols. XXIV, n.º3/4 - XXV, n.º1/2, pp.117-160.

—**1988.** *A feira dos "Gorazes" de Mogadouro: pequeno subsídio para a história das feiras do nordeste trasmontano*. Bragança

—**2013.** *Sendim, a terra e o Homem- apontamentos monográficos*. Sendim: Junta de Freguesia.

MOURINHO, António Maria. 2007. *Ditos dezideiros - refrans, probérbios mirandeses*. s.l.: Câmara Municipal de Miranda do Douro.

—**1961.** *Nossa Alma i Nossa Terra*. Lisboa: Imprensa Nacional de Lisboa.

—**1991.** *Terra de Miranda, coisas e factos da nossa vida e da nossa alma mirandesa*. Miranda do Douro: Câmara Municipal.

NETO, Filomena C. *Plantas medicinais, aromáticas e condimentares da Terra Quente Transmontana*. Mirandela: Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Norte. <http://pt.scribd.com/doc/188876817/Plantas-Aromaticas-Terraquente-Transmont>.

NETO, Filomena C.; SIMÕES, Mariana Tomé Falcato. *Plantas medicinais, aromáticas e condimentares- Terra Fria Trasmontana*. Mirandela: Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Norte.

(http://www.drapn.minagricultura.pt/drapn/conteudos/cen_documentos/outros/Terra%20Fria.pdf).

NOBRE, José António. 2001. *Património rural na terra de Miranda e artes plásticas em Portugal no século XX*. Tese de Mestrado de História da Arte em Portugal apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto. Vols. I e II

NÚCLEO DE ANIMAÇÃO CULTURAL. 2009. *Leite, cardo e mãos frias- O queijo da Serra da Estrela no concelho da Guarda*. Guarda: Câmara Municipal

OLIVEIRA, Ernesto Veiga de. 1994. *Arquitectura tradicional portuguesa*. Lisboa: Publicações Dom Quixote.

— **et GALHANO, Fernando. 1984.** *Festividades Cíclicas em Portugal*. Lisboa: Publicações Dom Quixote.

— **et all. 1995.** *Alfaia agrícola portuguesa*. Lisboa: Publicações Dom Quixote

O'NEILL, Brian Juan. 1991. *O casamento*. in Tradições, coord. de Joaquim Pais de Brito. Lisboa: Edições Portugal Moderno

PARENTE, Salvador. 2006. "O Lapatas". *Tellus- revista de cultura trasmontana e duriense*. nº47, Número inteiramente dedicado ao Encontro "Saber Trás-os-Montes" (A caça na literatura trasmontana) 9 a 10 de novembro 2006, pp. 37-51.

—. **2006.** "O Pindurado". *Tellus: revista de cultura trasmontana e duriense*. Número inteiramente dedicado ao Encontro "Saber Trás-os-Montes" (Casa em que cabeis - A habitação) 1 e 2 de outubro de 2005.

PASCOAL, José Eduardo. 2000. *O Douro Internacional: a permeabilidade de uma fronteira natural (1900-1986)*. Porto: s.n., Dissertação de Mestrado em Geografia- Dinâmicas Espaciais e Ordenamento do Território apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto.

PEIXOTO, António Augusto da Rocha. 1995. *Etnografia Portuguesa (Obra Etnográfica Completa)*. Lisboa: Publicações Dom Quixote.

PEREIRA, Ana Maria Pires Palhas. 2002. *Paradela Mogadouro: terra de histórias sem idade*. Porto: Medisa Edições.

PEREIRA, Ana Marques. 2006. *Cozinhas: espaço e arquitectura*. Lisboa: Edições Inapa.

—. **2012a.** *Mesa Real - Dinastia de Bragança*. Col. As idades dos sabores, 6. Lisboa: Ed. A Esfera dos Livros.

—. **2012b.** *A manteiga em Portugal, pequena história*. Lisboa: Apenas Livros Lda

PEREIRA, Benjamim Enes. 2009. *Bibliografia Analítica de Etnografia Portuguesa*. s.l.: Instituto dos Museus e da Conservação.

([http://www.imcip.pt/Data/Documents/Recursos/Publica%C3%A7oes/Edicoes_online/Patrimonio_Imaterial/B_AEP_BP%20\(1%201\).pdf](http://www.imcip.pt/Data/Documents/Recursos/Publica%C3%A7oes/Edicoes_online/Patrimonio_Imaterial/B_AEP_BP%20(1%201).pdf)).

PEREIRA, José Manuel Martins. 1908. *As Terras de Entre Sabor e Douro*. Setúbal: J. E. dos Santos & Ct.^a

- PESSANHA, D. Sebastião. 1997.** *Doçaria popular portuguesa (estudo etnográfico)*. Sintra: Colares Editora.
- PINTO, Adelina Angélica. 1983.** *Isoléxicas portuguesas: antigas medidas de capacidade*. Coimbra
- PROENÇA, Maria. 2011.** "Utensílios de cozinha". *Artes da casa - Ambientes singulares*. Instituto do Emprego e Formação Profissional- FERIA Internacional de Artesanato.
- QUEIRÓS, Eça de. 1998.** *Cozinha arqueológica*. Lisboa: Compendium.
- RAMIRES, Baptista. 1931.** *Leitaria Moderna*. Lisboa: J. Rodrigues & CA., Editores 2ª edição
- RAMOS PEREZ, Herminio. 1980.** *Cerâmica popular de Zamora desaparecida*. Zamora: s.n..
- **1982.** *Zamora artesana*. Zamora: s.n..
- REBANDA, Nelson. 2003.** "A evolução da paisagem agrária no Douro Superior". *Viver e saber fazer: Tecnologias tradicionais na Região do Douro*. Peso da Régua: Museu do Douro, pp. 241-315.
- REBELO, Joaquim Manuel. 1995.** *A terra trasmontana e alto duriense: notas etnográficas*. Torre de Moncorvo: Câmara Municipal
- RIBEIRO, Emanuel. 1999.** *Arte do papel recortado*. Sintra: Colares Editora.
- **1997.** *O doce nunca amargou: Doçaria portuguesa, história, decoração, receituário*. Sintra: Colares Editora.
- RIBEIRO, José Alves. 2003.** *Património florístico duriense, plantas bravias comestíveis ou condimentares e fruteiras silvestres*. 2003.
- <http://ler.letras.up.pt/uploads/ficheiros/9663.pdf>.
- ROBERTO, Júlio. 1977.** *Portugal à mesa*. Lisboa: Edições Terra Livre.
- RODRIGUES, Isabel. 1999.** Um olhar sobre a olaria tradicional por terras de Trás-os-Montes: a relação objecto/gastronomia tradicional. *Actas do IV encontro de Olaria Tradicional de Matosinhos, Olaria e Gastronomia*. Matosinhos: Câmara Municipal de Matosinhos.. pp.40-45.
- RODRIGUES, Miguel. 2007.** Olarias e oleiros no leste trasmontano. in: *Cerâmicas no quotidiano - Estudos sobre Cerâmicas Arqueológicas e Etnográficas*. Fórum Valorização e Promoção do Património. Vol. 1
- <http://www.arte-coa.pt/Ficheiros/Bibliografia/1211/1211.pt.pdf>

RODRIGUES, Miguel; REBANDA, Nelson. 1992. *Centros oleiros do distrito de Bragança, olarias do Felgar e de Larinho (Moncorvo)* Torre de Moncorvo: Museu do Ferro e da Região de Moncorvo. (Separata das Actas das 1ª Jornadas de Cerâmica Medieval e Pós-Medieval) Tondela, 28 a 31 de outubro de 1992).

— **1996.** Olaria em Bemposta (Mogadouro) in *Estudos Arqueológicos, Históricos e Etnológicos*, n.º1.

— **1997.** As olarias de Pinela e Vila Boa (Bragança). *Actas do 2º Encontro de Olaria Tradicional de Matosinhos*. Matosinhos: Gabinete Municipal de Arqueologia e História, Câmara Municipal de Matosinhos

RODRÍGUEZ PASCUAL, Francisco. 1993. "La Cultura Tradicional en los pueblos fronterizos". coord. Concha San Francisco Rodríguez. *Trás-os-Montes, Zamora: la frontera que nos une*. Zamora: Diputación de Zamora.

ROSETA, Helena. 2004. *Arquitectura popular em Portugal*. Lisboa: Ordem dos Arquitectos.

SALES, Sofia. 2010. *O culto do pão*. Bragança: Instituto Politécnico de Bragança. Dissertação apresentada à Escola Superior de Educação de Bragança para a obtenção do Grau de Mestre em Animação Artística.

SANTOS JÚNIOR, J. R. dos. 1966. "Dois fornos do povo em Trás-os-Montes". Porto: Imprensa Portuguesa. Sociedade Portuguesa de Antropologia e Etnologia.

— **1977.** "A cultura dos cereias no leste trasmontano". *Trabalhos de Antropologia e Etnologia*, Vols. 23, Fasc. 1, pp. 41-159.

SANTOS, Maria José. 1967. *Os fálares fronteiriços de Trás-os-Montes*. Coimbra: Instituto de Estudos Românicos

SANZ, Ignacio. 1983. *Guia de alfares de Castilla y Leon*. Madrid: Ediciones de la Torre.

SARAMAGO, Alfredo. 1999. *Cozinha trasmontana: enquadramento histórico e receitas*. Lisboa: Assírio e Alvim.

SEQUEIRA, ÂNGELO. 2007. "A Caça em Trás-os-Montes na Biblioteca Cinegética Sérgio António". *Tellus- Revista de cultura trasmontana e duriense*. n.º47.

SESEÑA, Natacha. 1997. *Cacharrería popular, la alfarería de basro en España*. Madrid: Alianza Editorial.

SOEIRO, Teresa. 2007. *Em busca do doce sabor*. Portugal. Porto: Faculdade de Letras. Departamento de Ciências e Técnicas do Património. Vol.27-28. p.

—. 2011. "Residir para lá dos montes". *Artes da casa- Ambientes singulares*. Instituto do Emprego e Formação, Feira Internacional de Artesanato.

SOUSA, Fernando Ruivo de; SÁNCHEZ GARCÍA, Luciano. 2009. *Mirandesa*. Bragança: Associação dos Criadores de Bovinos de Raça Mirandesa.

(<https://bibliotecadigital.ipb.pt/handle/10198/3969>).

TABORDA, Vergílio. 1987. *Alto Trás-os-Montes: estudo geográfico*. Lisboa: Livros Horizonte. 2ª edição

TEIXIERA, Vasco A. Valadares. 1991. *Manjares cerimoniais*. in Tradições, coord. de Joaquim Pais de Brito. Lisboa: Edições Portugal Moderno

TIZA, António A. Pinelo. 1989. "Constantim: Festa das morcelas ou da mocidade". *Brigantia: revista de cultura*, Vols. IX, n.º1, pp.39-46.

— 2004. *Inverno mágico: ritos e mistérios trasmontanos*. Lisboa: Ésquilo Editora.

TIERNO, João Francisco. 1904. O gado bovino mirandês. Boletim da Direcção Geral da Agricultura. Lisboa: Imprensa Nacional. Oitavo Anno. nº1

TRINDADE, Coelho. 2008. O Senhor Sete. Mogadouro: Câmara Municipal

VALAGÃO, Maria Manuel. 2011. "O cheiro da casa". *Artes da Casa- Ambientes singulares*. Instituto do Emprego e Formação Profissional- Feira Internacional de Artesanato.

VALENTE, Maria Odete Cortes. 1973. *Cozinha regional portuguesa*. Coimbra: Almedina Editora.

—. 1995. *Trás-os-Montes*. Lisboa: Círculo de Leitores.

—. 1997. *Cozinha de Portugal*. s.l.: Temas e Debates.

VAQUINHAS, Irene; GUIMARÃES, Maria Alice Pinto. 2011. "Economia doméstica e governo do lar. Os saberes domésticos e as funções da dona de casa". in: *História da Vida Privada em Portugal - A Época Contemporânea*, dir. de José Mattoso. Lisboa: Círculo de Leitores.

VASCONCELOS, José Leite de; MOURINHO, António M. 1992-1993. *Estudos de Philologia Mirandesa*. Vol. II. Miranda do Douro: Câmara Municipal

VASCONCELOS, José Leite de. 2007. *Emografia Portuguesa*. Lisboa: Imprensa Nacional-Casa da Moeda. Vol. V.

—. 2007. *Etnografia Portuguesa*. Lisboa: Imprensa Nacional-Casa da Moeda. Vol. VI.

—. 2007. *Etnografia Portuguesa*. Lisboa: Imprensa Nacional-Casa da Moeda. Vol. X.

VAZ, Ernesto Albino. 2009. *Miranda do Douro - Guia do concelho*. Miranda do Douro: Câmara Municipal de Miranda do Douro.

VIEGAS, Susana de Matos. 1991. *Ciclo de vida e ritos de passagem. Do nascimento ao baptismo*. in *Tradições*, coord. de Joaquim Pais de Brito. Lisboa: Edições Portugal Moderno

Anexos

Índice de anexos

1. Mapa e tabelas.....	107
Mapa 1- Representação das freguesias alvo de estudo.....	108
Tabela 1- Cozinhas e fornos registados nas freguesias do concelho de Miranda do Douro	109
Tabela 2- Cozinhas e fornos registados nas freguesias do concelho de Mogadouro e Freixo de Espada à Cinta	110
Tabela 3- Cozinhas e fornos registados nas freguesias e do concelho de Vimioso	110
2. Fotografias diversas.....	111
Foto 1- Casa térrea (Caçarelhos, Vimioso)	112
Foto 2- Casa térrea (Algosinho, Mogadouro)	112
Foto 3- Casa de andar (Lagoaça, Freixo de Espada à Cinta)	113
Foto 4- Casa de andar (S. Martinho de Angueira, Miranda do Douro).....	113
Foto 5- Curraladas (Duas Igrejas, Miranda do Douro)	114
Foto 6- Curralada (Póvoa, Miranda do Douro)	114
Foto 7- Pica-portas (Ifanes à esquerda e Vila Chã de Braciosa à direita, Miranda do Douro.....	115
Foto 8- Estrutura de madeira para as galinhas à entrada da curralada (Vila Chã de Braciosa, Miranda do Douro).....	115
Foto 9- Saída de fumo (Ventozelo, Mogadouro)	116
Foto 10- Saída de fumo (Póvoa, Miranda do Douro).....	116
Foto 11- Fundo de um cântaro ou <i>talha</i> a servir de saída de fumo (Vila Chã de Braciosa, Miranda do Douro)	117
Foto 12- Banco (Atenor, Miranda do Douro).....	117
Foto 13- Arrumação embutida na parede (Paradela, Miranda do Douro).....	118
Foto 14- Arrumação embutida na parede (Algosinho, Mogadouro)	118
Foto 15- Alhos <i>enrestiad</i> os (Póvoa, Miranda do Douro).....	119
Foto 16- Cebolas <i>enrestiad</i> as (Brunhosinho, Mogadouro)	119
Foto 17- Azeitonas curadas	120
Foto 18- Alcaparras	120
Foto 19- <i>Azedas</i> ou <i>cunqueiros</i>	121
Foto 20- <i>Rabaças</i>	121
Foto 21- <i>Merujes</i>	122
Foto 22- <i>Sanchas</i>	122
Foto 23- Filhoses	123

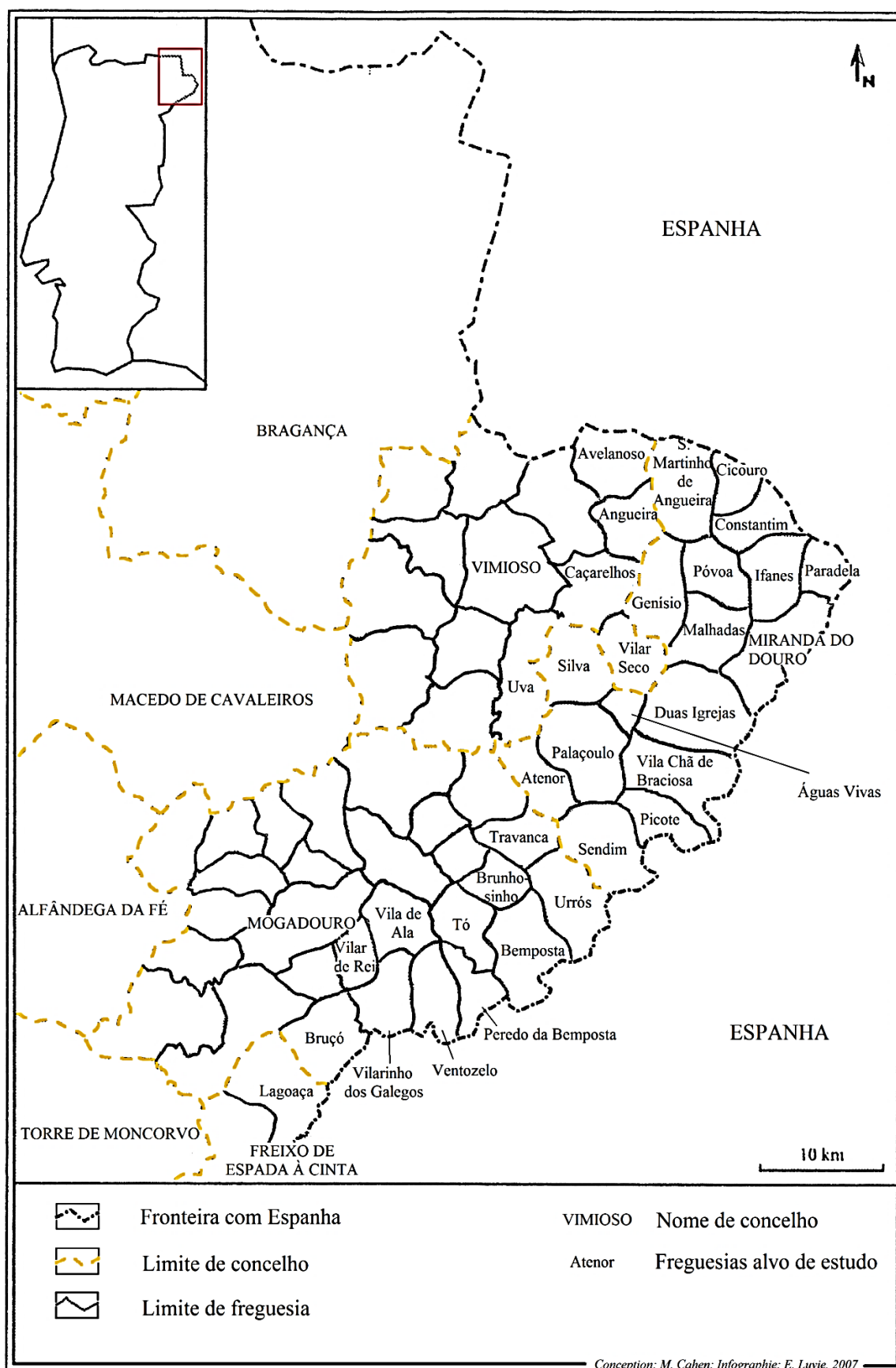
Foto 24- Económicos.....	123
Foto 25- Bola de carne	124
Foto 26- Bola doce mirandesa.....	124
Foto 27- Bola doce mirandesa.....	125
Foto 28- Arroz doce	125
Foto 29- Milhos doces	126
Foto 30- Geleia com pão	126
Foto 31- <i>Espanholada</i>	127
Foto 32- <i>Butelo</i> com <i>casulas</i> e batatas cozidas, ementa do Carnaval	127
3. Saber fazer.....	128
Passos da confeção do pão.....	129
Foto 1- Peneiração da farinha.....	129
Foto 2- Linha de separação para amassar.....	129
Foto 3- Dissolução do fermento inglês em água quente	129
Foto 4- O amassar.....	130
Foto 5- O soquear da massa	130
Foto 6- As <i>sobas</i>	131
Foto 7- Massa a levedar.....	131
Foto 8- O acender do forno	132
Foto 9- O espalhar das brasas.....	132
Foto 10- Corte dos pães com a rapadoura	133
Foto 11- <i>Fingir</i>	133
Foto 12- “Cama” dos pães.....	134
Foto 13- O enformar.....	134
Foto 14- Disposição dos pães	135
Foto 15- Pães no estendal	135
Foto 16- Miolo de pão caseiro.....	136
Foto 17- Pão industrial	136
Matança do porco e confeção do fumeiro.....	137
Foto 18- Sopa de <i>tchises</i>	137
Foto 19- Colocação do porco no banco	137
Foto 20- Aparar do sangue	138
Foto 21- <i>Chamusca</i> do porco	138
Foto 22- “ <i>Fazer a barba</i> ” ao porco	139

Foto 23- Lavagem do animal.....	139
Foto 24- O abrir do porco.....	140
Foto 25- Tripas	140
Foto 26- Lavagem das tripas	141
Foto 27- Limpeza das tripas	141
Foto 28- Porco dependurado	142
Foto 29- Sega do pão para os <i>chabianos</i>	142
Foto 30- Adição do caldo	143
Foto 31- Adição do sangue.....	143
Foto 32- Adição do azeite	144
Foto 33- Adição do açúcar	144
Foto 34- Adição do mel e da canela	145
Foto 35- Adição das amêndoas	145
Foto 36- Enchimento	146
Foto 37- <i>Chabianos</i> nas varas	146
Foto 38- Desmanche do porco.....	147
Foto 39- <i>Rojões</i> prontos a comer.....	147
Foto 40- Carne de <i>surça</i>	148
Foto 41- A salga	148
Foto 42- Pão segado para as alheiras.....	149
Foto 43- Desfia da carne	149
Foto 44- Adição do caldo das carnes.....	150
Foto 45- Adição das carnes desfiadas	150
Foto 46- Encher.....	151
Foto 47- Alheiras nas varas	151
Foto 48- O encher das <i>botchas</i>	152
Foto 49- O encher das chouriças	152
Foto 50- O encher dos salpicões.....	153
Foto 51- Butelos (enchidos em tripa de salpicão)	153
Confeção do folar da Páscoa.....	154
Foto 52- Azeite e manteiga quentes	154
Foto 53- Ovos em água quente.....	154
Foto 54- O amassar.....	155
Foto 55- Adição dos ovos.....	155

Foto 56- Adição do azeite e manteiga	156
Foto 57- Corte da massa para descanso.....	156
Foto 58- <i>Descanso</i> da massa	157
Foto 59- Formas untadas com pingo	157
Foto 60- Adição das carnes	158
Foto 61- O enrolar dos folares.....	158
Foto 62- Colocação dos folares nas formas.....	159
Foto 63- O “pincelar” dos folares.....	159
Foto 64- O enfornar.....	160
Foto 65- Folares cozidos	160
Confeção da marmelada	161
Foto 66- Marmelos	161
Foto 67- Marmelos a cozer.....	161
Foto 68- Corte dos marmelos cozidos em pedaços para o passador	162
Foto 69- Pesagem da massa de marmelos	162
Foto 70- Adição de açúcar.....	163
Foto 71- Mistura do açúcar com os marmelos	163
Foto 72- Marmelada pronta.....	164
Foto 73- O recipiente do meio e a do lado direito representam a marmelada feita antigamente (mais dura porque com mais açúcar e com tempo de fervura mais prolongado- a da direita contem cascas dos marmelos). A da esquerda representa a que se faz atualmente.	164
4. Desenhos	165
Desenho 1- Pote de ferro	166
Desenho 2- <i>Triângulo</i> - assento para panelas.....	167
Desenho 3- Grelhas de ferro	168
Desenho 4- Tenazes curvas em ferro	169
Desenho 5- Tenazes retas em ferro	170
Desenho 6- Garfo de ferro industrial.....	171
Desenho 7- Garfo de ferro feito à mão.....	172
Desenho 8- Garrafão de vidro encestado	173
Desenho 9- <i>Rodelas</i> ou <i>colainos</i>	174
Desenho 10- Chaminé em tijolo burro de canal “ <i>papo de rola</i> ” de frente, em corte e perfil- (Santulhão, Vimioso).....	175

Desenho 11- Chaminé em tijolo de cerâmica de canal reto com ferro para pendurar caldeira de frente, corte e perfil (Talhas, Macedo de Cavaleiros)	176
Desenho 12- Forno atual com estrutura parcialmente no exterior. Boca sob chupão de lata para extrair o fumo, de frente e em corte (Santulhão, Vimioso).....	177
Desenho 13- Forno com cúpula visível de frente e em corte (Santulhão, Vimioso).....	178
Desenho 14- Planta esquemática do forno comunitário da Quinta de S. Pedro (Meirinhos, Mogadouro).....	179
Desenho 15- Corte de uma cozinha de casa térrea (Rio de Onor, Bragança)	179
Desenho 16- Planta de casa térrea (Carvalhais, Mirandela).....	180
Desenho 17- Planta de casa de andar (Castelãos, Macedo de Cavaleiros).....	181
Desenho 18- Planta de andar (Carvalhais, Mirandela).....	182
5. Catálogo	183
Objetos e utensílios relacionados com a lareira.....	184
Utensilagem usada na preparação de alimentos na lareira/forno.....	191
Utensilagem relacionada com a confeção do pão.....	201
Utensilagem associada à matança e confeção do fumeiro.....	214
Utensilagem associada ao fabrico do queijo.....	219
Utensilagem relacionada com a ingestão de alimentos	221
Utensilagem inerente ao consumo, transporte e armazenamento de líquidos	224
Objetos e utensílios associados à conservação e armazenamento de alimentos.....	236
Mobiliário	240
Utensilagem diversa.....	251
6. Inventário	264
6.1. Fichas de inventário das cozinhas do planalto mirandês	265
6.2. Fichas de inventário dos fornos do planalto mirandês.....	320
7. Lista de informantes	451

1. Mapa e tabelas



Mapa 1- Representação das freguesias alvo de estudo (Mapa baseado em CAHEN 2009: 17)

Freguesia/aldeias	Cozinhas registadas	Fornos registados
Águas Vivas	1	1
Aldeia Nova	-	1
Atenor	2	2
Cicouro	-	2
Constantim	1	-
Duas Igrejas	-	1
Genísio	1	1
Ifanes	2	1
Malhadas	-	1
Palaçoulo	1	4
Paradela	1	3
Picote	-	1
Póvoa	3	5
S. Martinho de Angueira	-	2
Sendim	-	1
Silva	-	1
Teixeira ¹	-	2
Vale d'Água	-	1
Vila Chã da Braciosa	1	1
Total	13	31

Tabela 1- Cozinhas e fornos registados nas freguesias do concelho de Miranda do Douro

¹ Aldeia pertencente à freguesia de Atenor

Freguesias/aldeias	Cozinhas registadas	Fornos registados
Algoso ²	3	4
Bruço	-	1
Brunhosinho	-	2
Lagoaça ³	-	1
Lamoso ⁴	1	1
Peredo de Bemposta	-	1
Sanhoane	-	3
Tó	-	2
Travanca	1	2
Urrós	-	1
Ventozelo	1	4
Vila de Ala	-	2
Vilar de Rei	-	2
Vilarinho dos Galegos	-	1
Total	6	27

Tabela 2- Cozinhas e fornos registados nas freguesias do concelho de Mogadouro e Freixo de Espada à Cinta

Freguesia/aldeias	Cozinhas registadas	Fornos registados
Angueira	-	1
Avelanoso	-	1
Caçarelhos	3	1
Vila Chã ⁵	-	1
Vilar Seco	-	1
Uva	1	2
Total	4	7

Tabela 3- Cozinhas e fornos registados nas freguesias e do concelho de Vimioso

² Aldeia pertencente à freguesia de Peredo da Bemposta

³ Freguesia pertencente ao concelho de Freixo de Espada à Cinta

⁴ Aldeia pertencente à freguesia de Bemposta

⁵ Aldeia pertencente à freguesia de Uva

2. Fotografias diversas



Foto 1- Casa térrea (Caçarelhos, Vimioso - Foto Diana Marques)



Foto 2- Casa térrea (Algosinho, Mogadouro - Foto Diana Marques)



Foto 3- Casa de andar (Lagoaça, Freixo de Espada à Cinta - Foto Diana Marques)



Foto 4- Casa de andar (S. Martinho de Angueira, Miranda do Douro - Foto Eduardo Janeiro)



Foto 5- Curraladas (Duas Igrejas, Miranda do Douro - Foto Diana Marques)



Foto 6- Curralada (Póvoa, Miranda do Douro - Foto Diana Marques)



Foto 7- Pica-portas (Ifanes à esquerda e Vila Chã de Braciosa à direita, Miranda do Douro - Foto Eduardo Janeiro)



Foto 8- Estrutura de madeira para as galinhas à entrada da curralada (Vila Chã de Braciosa, Miranda do Douro - Foto Diana Marques)



Foto 9- Saída de fumo (Ventozelo, Mogadouro - Foto Diana Marques)



Foto 10- Saída de fumo (Póvoa, Miranda do Douro - Foto Diana Marques)



Foto 11- Fundo de um cântaro ou *talha* a servir de saída de fumo (Vila Chã de Braciosa, Miranda do Douro - Foto Diana Marques)



Foto 12- Banco (Atenor, Miranda do Douro - Foto Eduardo Janeiro)



Foto 13- Arrumação embutida na parede (Paradela, Miranda do Douro - Foto Diana Marques)



Foto 14- Arrumação embutida na parede (Algosinho, Mogadouro - Foto Diana Marques)



Foto 15- Alhos *enrestiadados* (Póvoa, Miranda do Douro - Foto Eduardo Janeiro)



Foto 16- Cebolas *enrestiadas* (Brunhosinho, Mogadouro - Foto Diana Marques)



Foto 17- Azeitonas curadas (Foto Diana Marques)

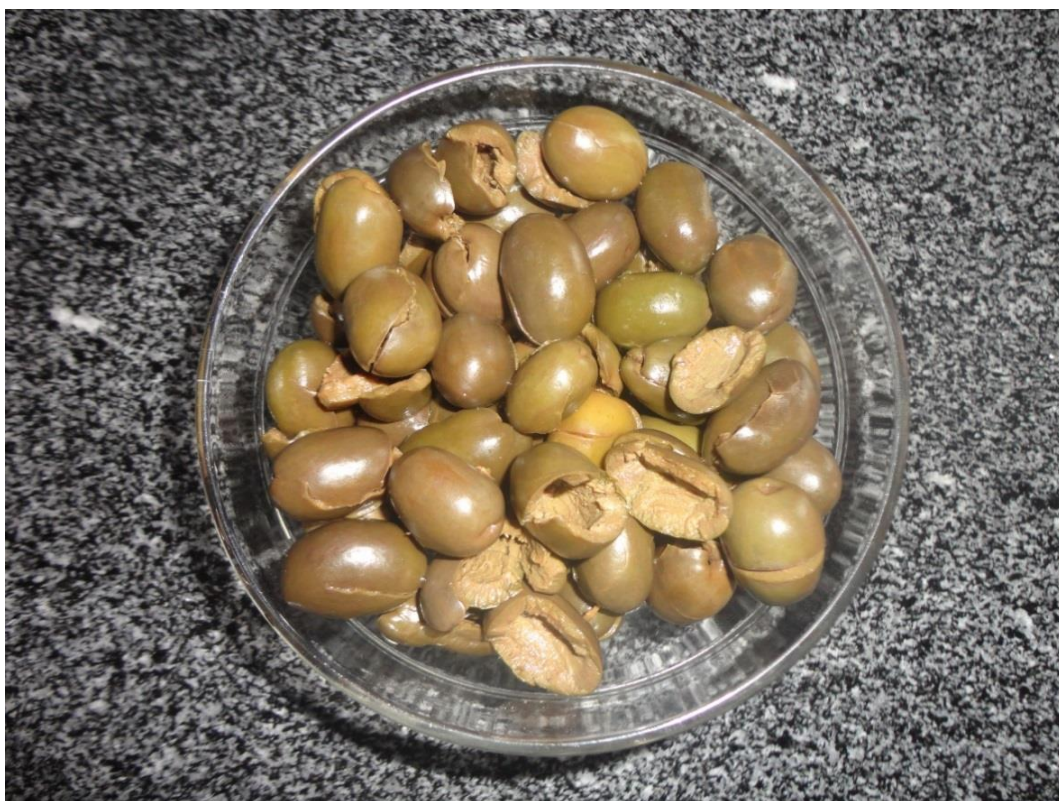


Foto 18- Alcaparras (Foto Diana Marques)



Foto 19- Azedas ou cunheiros (Foto Diana Marques)



Foto 20- Rabaças (Foto Diana Marques)



Foto 21- *Merujes* (Foto Diana Marques)



Foto 22- *Sanchas* (Foto Diana Marques)



Foto 23- Filhoses (Foto Eduardo Janeiro)



Foto 24- Económicos (Foto Diana Marques)



Foto 25- Bola de carne (Foto Diana Marques)



Foto 26- Bola doce mirandesa (Foto Diana Marques)



Foto 27- Bola doce mirandesa (Foto Diana Marques)



Foto 28- Arroz doce (Foto Diana Marques)



Foto 29- Milhos doces (Foto Diana Marques)



Foto 30- Geleia com pão (Foto Diana Marques)



Foto 31- *Espanholada* (Foto Diana Marques)

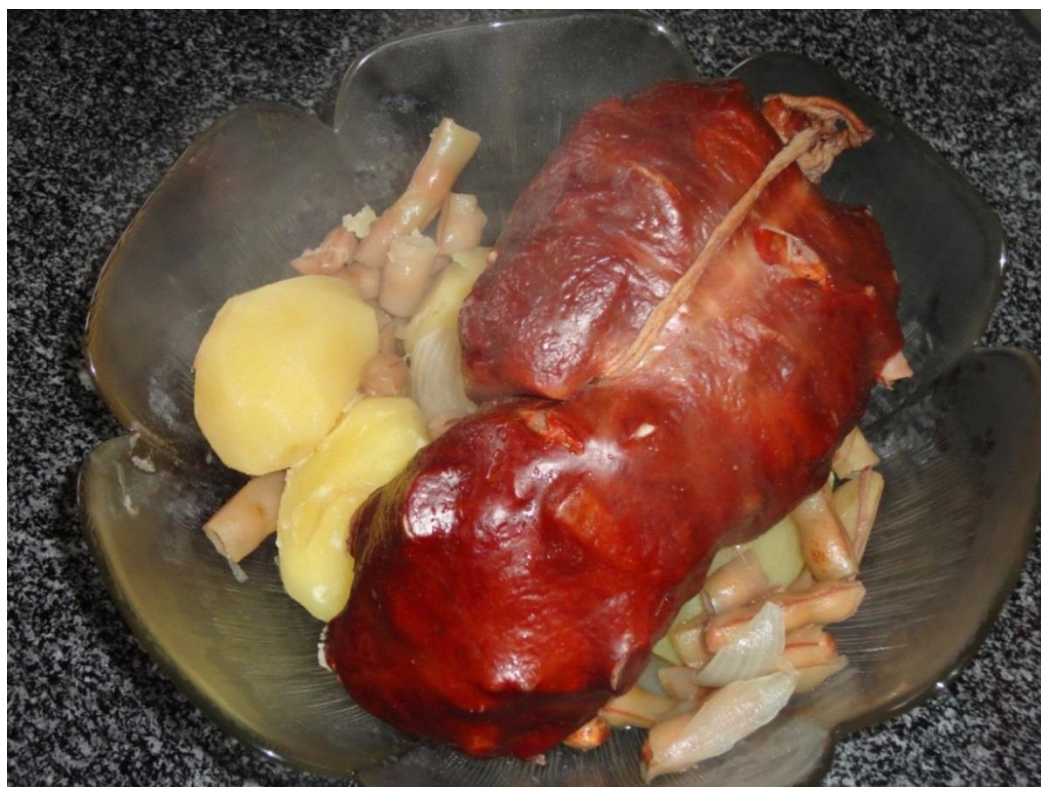


Foto 32- *Butelo* com *casulas* e batatas cozidas, ementa do Carnaval (Foto Diana Marques)

3. Saber fazer

Passos da confecção do pão



Foto 1- Peneiração da farinha (Foto Eduardo Janeiro)



Foto 2- Linha de separação para amassar (Foto Eduardo Janeiro)



Foto 3- Dissolução do fermento inglês em água quente (Foto Eduardo Janeiro)



Foto 4- O amassar (Foto Eduardo Janeiro)



Foto 5- O soquear da massa (Foto Eduardo Janeiro)



Foto 6- As sobas (Foto Eduardo Janeiro)



Foto 7- Massa a levedar (Foto Eduardo Janeiro)



Foto 8- O acender do forno (Foto Eduardo Janeiro)



Foto 9- O espalhar das brasas (Foto Eduardo Janeiro)



Foto 10- Corte dos pães com a rapadura (Foto Eduardo Janeiro)



Foto 11- *Fingir* (Foto Eduardo Janeiro)



Foto 12- “Cama” dos pães (Foto Eduardo Janeiro)



Foto 13- O enformar (Foto Eduardo Janeiro)



Foto 14- Disposição dos pães (Foto Eduardo Janeiro)



Foto 15- Pães no estendal (Foto Eduardo Janeiro)



Foto 16- Miolo de pão caseiro (Uva- Foto Diana Marques)



Foto 17- Pão industrial (Uva- Foto Diana Marques)

Matança do porco e confeção do fumeiro



Foto 18- Sopa de *tchises* (Foto Diana Marques)



Foto 19- Colocação do porco no banco (Foto Diana Marques)



Foto 20- Aparar do sangue (Foto Diana Marques)



Foto 21- *Chamusca* do porco (Foto Diana Marques)



Foto 22- “Fazer a barba” ao porco (Foto Diana Marques)



Foto 23- Lavagem do animal (Foto Diana Marques)



Foto 24- O abrir do porco (Foto Diana Marques)



Foto 25- Tripas (Foto Diana Marques)



Foto 26- Lavagem das tripas (Foto Diana Marques)



Foto 27- Limpeza das tripas (Foto Diana Marques)



Foto 28- Porco dependurado (Foto Diana Marques)



Foto 29- Sega do pão para os *chabianos* (Foto Diana Marques)



Foto 30- Adição do caldo (Foto Diana Marques)



Foto 31- Adição do sangue (Foto Diana Marques)



Foto 32- Adição do azeite (Foto Diana Marques)



Foto 33- Adição do açúcar (Foto Diana Marques)



Foto 34- Adição do mel e da canela (Foto Diana Marques)



Foto 35- Adição das amêndoas (Foto Diana Marques)



Foto 36- Enchimento (Foto Diana Marques)



Foto 37- Chabianos nas varas (Foto Diana Marques)



Foto 38- Desmanche do porco (Foto Diana Marques)



Foto 39- *Rojões* prontos a comer (Foto Diana Marques)



Foto 40- Carne de *surça* (Foto Diana Marques)



Foto 41- A salga (Foto Diana Marques)



Foto 42- Pão segado para as alheiras (Foto Diana Marques)



Foto 43- Desfia da carne (Foto Diana Marques)



Foto 44- Adição do caldo das carnes (Foto Diana Marques)



Foto 45- Adição das carnes desfiadas (Foto Diana Marques)



Foto 46- Encher (Foto Diana Marques)



Foto 47- Alheiras nas varas (Foto Diana Marques)



Foto 48- O encher das *botchas* (Foto Diana Marques)



Foto 49- O encher das chouriças (Foto Diana Marques)



Foto 50- O encher dos salpicões (Foto Diana Marques)



Foto 51- Butelos (enchidos em tripa de salpicão- Foto Diana Marques)

Confeção do folar da Páscoa



Foto 52- Azeite e manteiga quentes (Foto Eduardo Janeiro)



Foto 53- Ovos em água quente (Foto Eduardo Janeiro)



Foto 54- O amassar (Foto Eduardo Janeiro)



Foto 55- Adição dos ovos (Foto Eduardo Janeiro)



Foto 56- Adição do azeite e manteiga (Foto Eduardo Janeiro)



Foto 57- Corte da massa para descanso (Foto Eduardo Janeiro)



Foto 58- *Descanso da massa* (Foto Eduardo Janeiro)



Foto 59- *Formas untadas com pingo* (Foto Eduardo Janeiro)



Foto 60- Adição das carnes (Foto Eduardo Janeiro)



Foto 61- O enrolar dos folares (Foto Eduardo Janeiro)



Foto 62- Colocação dos folares nas formas (Foto Eduardo Janeiro)



Foto 63- O “pincelar” dos folares (Foto Eduardo Janeiro)



Foto 64- O enfornar (Foto Eduardo Janeiro)



Foto 65- Folares cozidos (Foto Eduardo Janeiro)

Confeção da marmelada



Foto 66- Marmelos (Foto Diana Marques)



Foto 67- Marmelos a cozer (Foto Diana Marques)



Foto 68- Corte dos marmelos cozidos em pedaços para o passador (Foto Diana Marques)



Foto 69- Pesagem da massa de marmelos (Foto Diana Marques)



Foto 70- Adição de açúcar (Foto Diana Marques)



Foto 71- Mistura do açúcar com os marmelos (Foto Eduardo Janeiro)

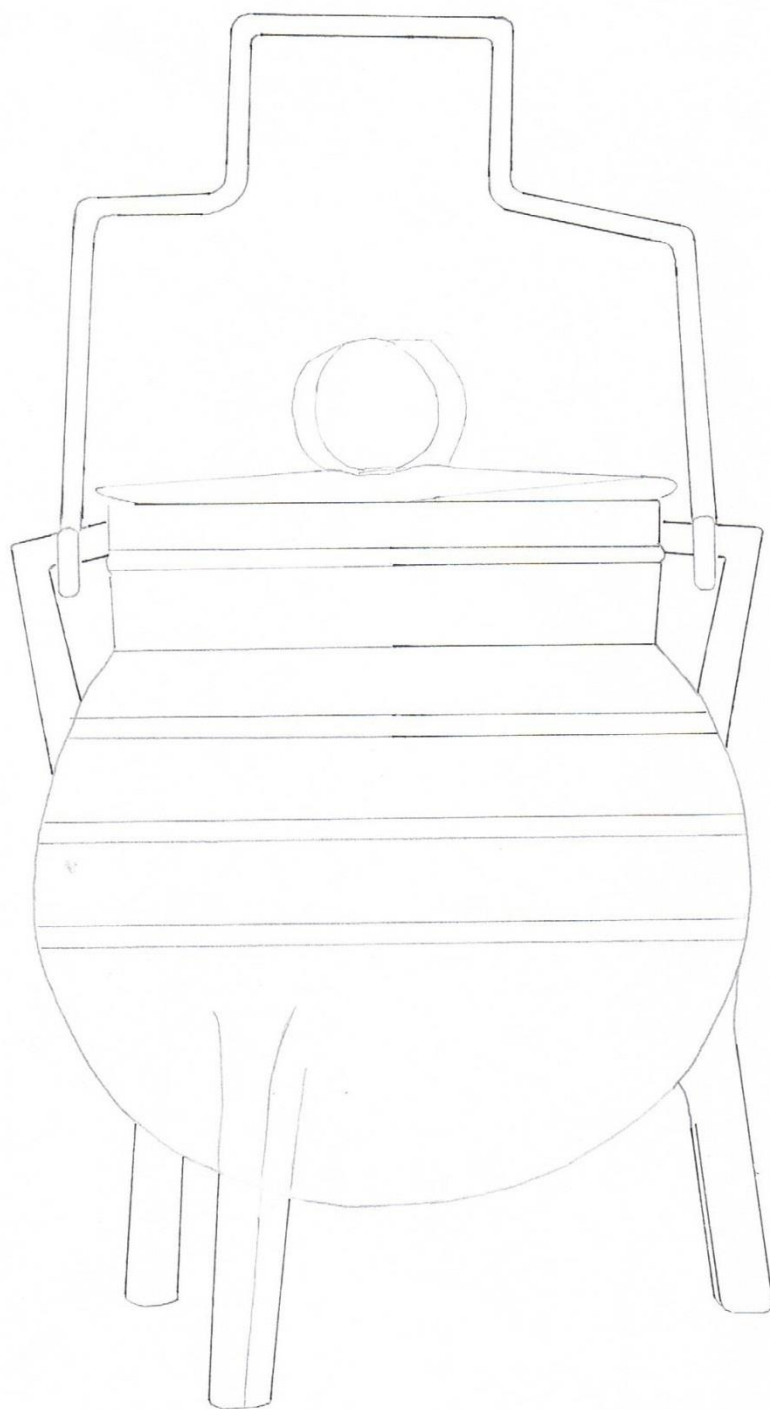


Foto 72- Marmelada pronta (Foto Diana Marques)

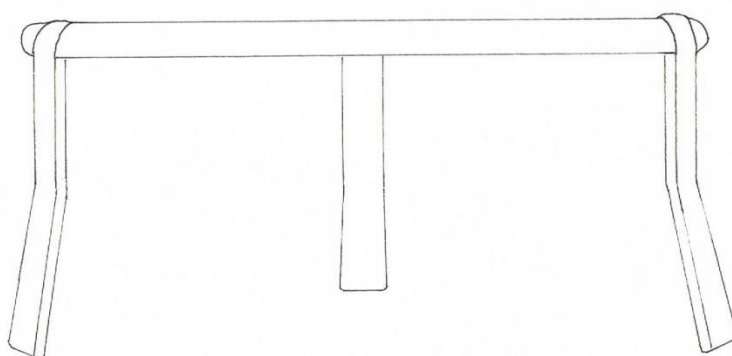
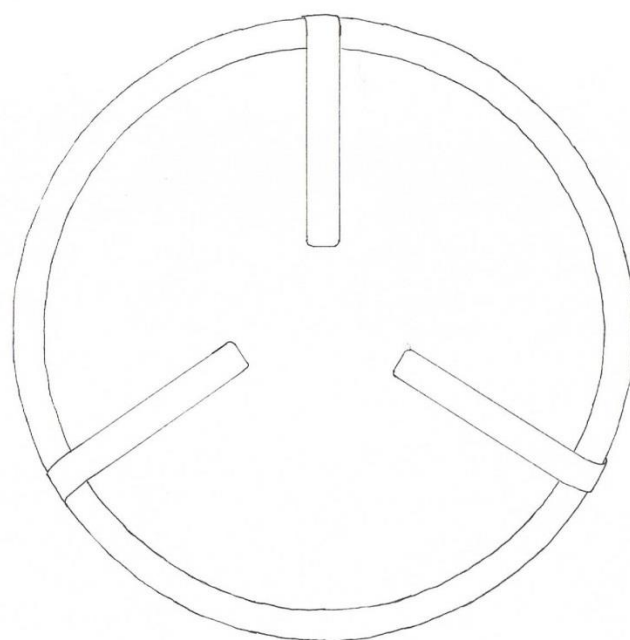


Foto 73- O recipiente do meio e a do lado direito representam a marmelada feita antigamente (mais dura porque com mais açúcar e com tempo de fervura mais prolongado- a da direita contem cascas dos marmelos). A da esquerda representa a que se faz atualmente (Foto Diana Marques).

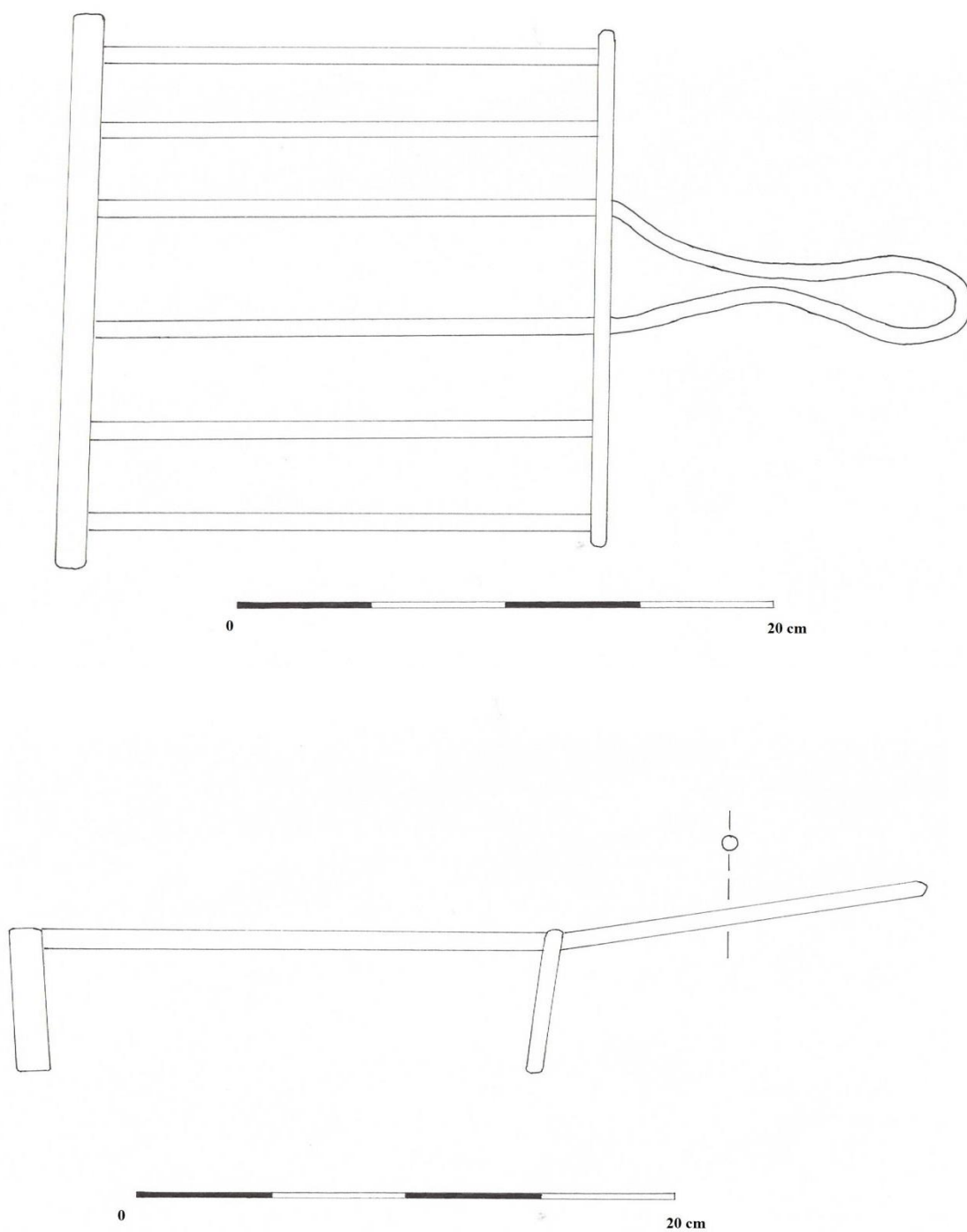
4. Desenhos



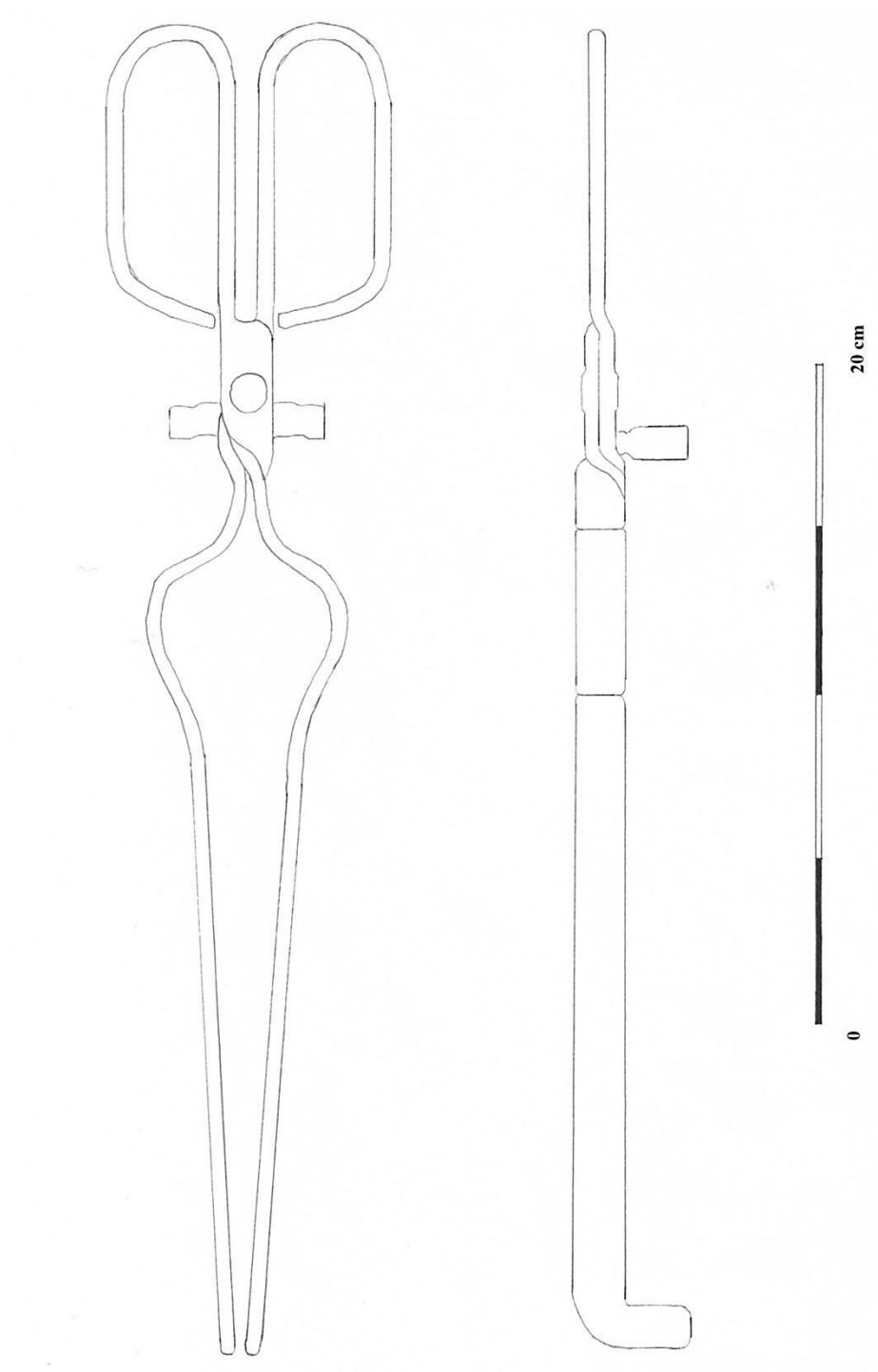
Desenho 1- Pote de ferro (Desenho Diana Marques)



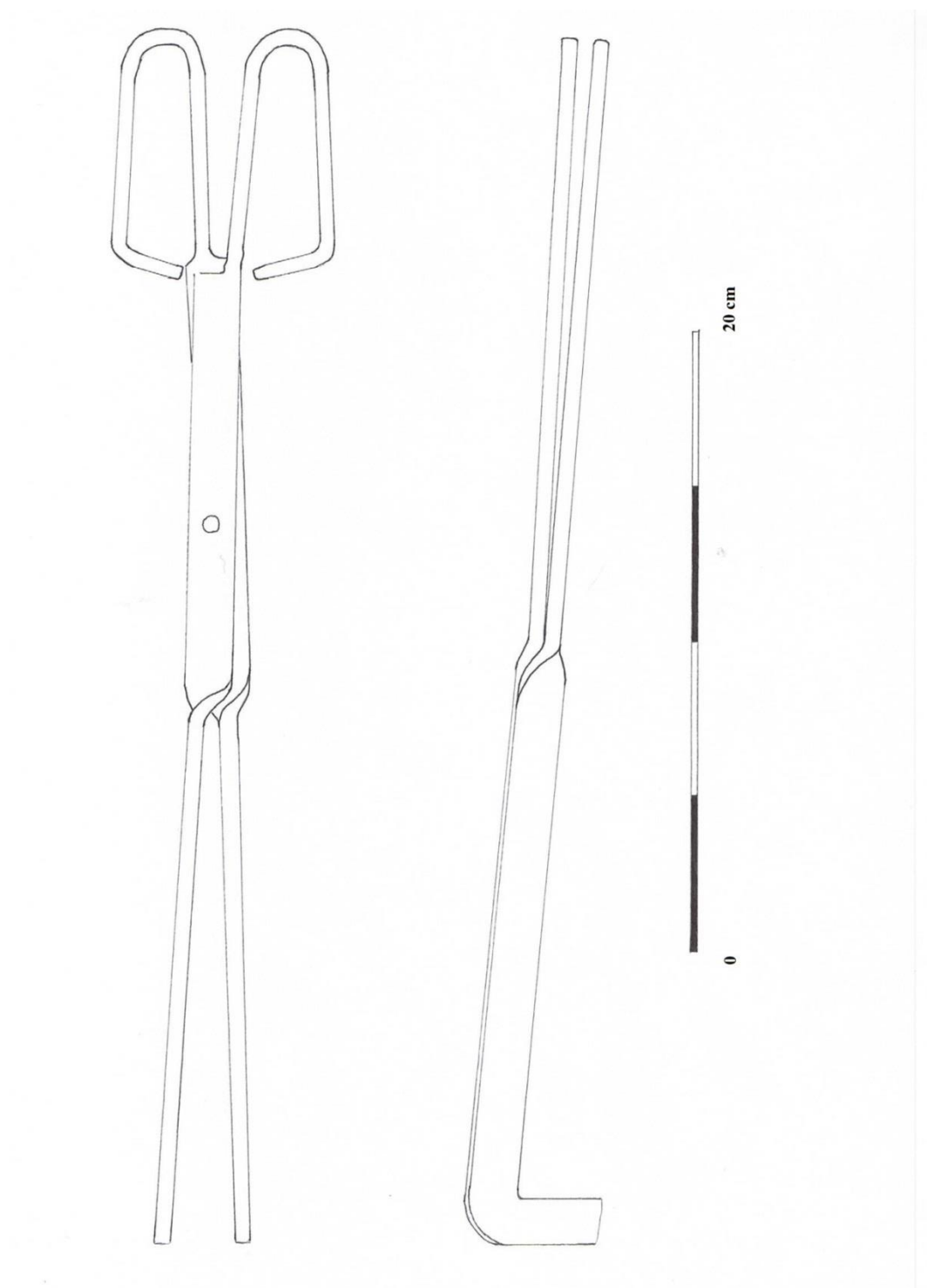
Desenho 2- *Triângulo* - assento para panelas (Desenho Diana Marques)



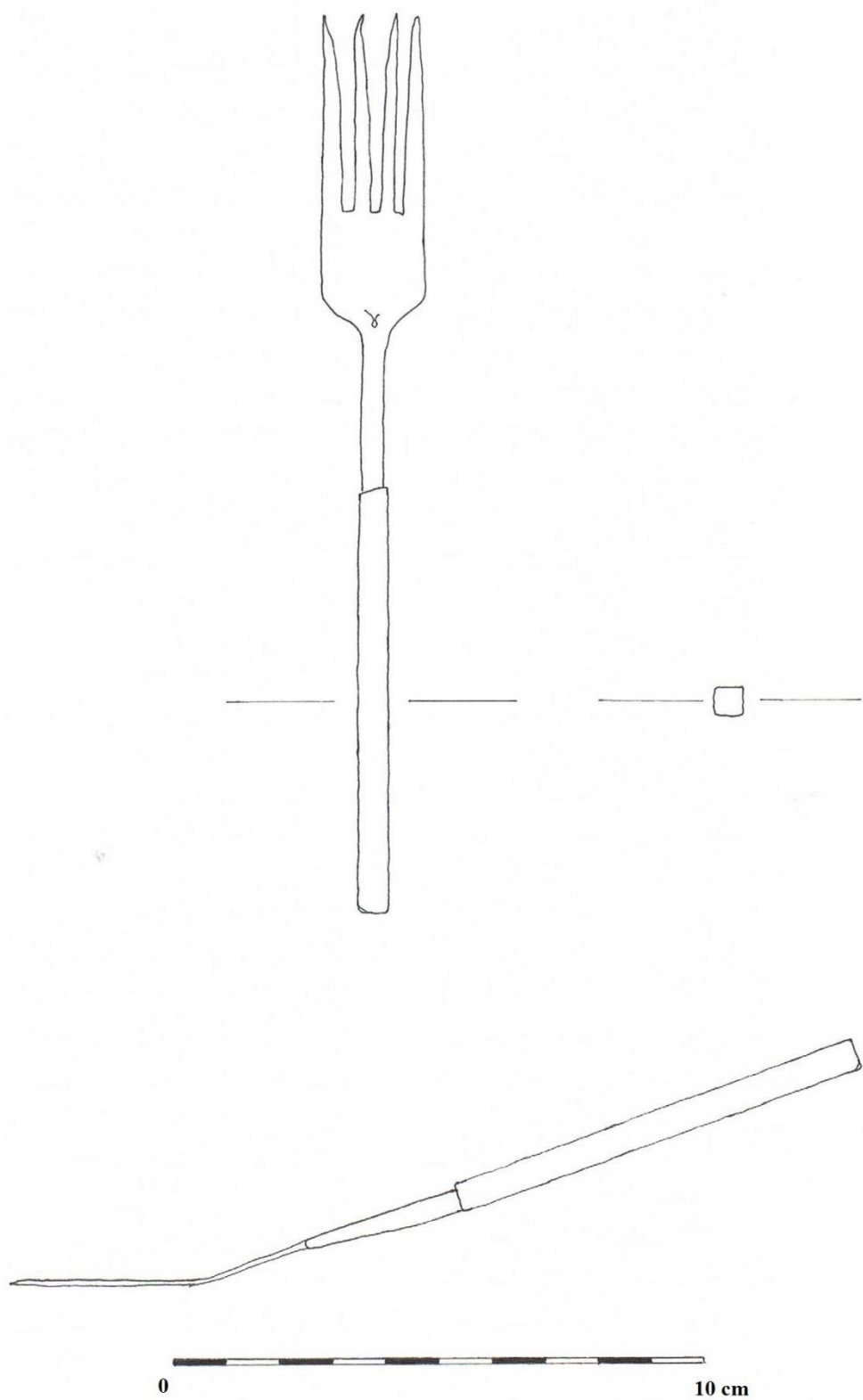
Desenho 3- Grelhas de ferro (Desenho Diana Marques)



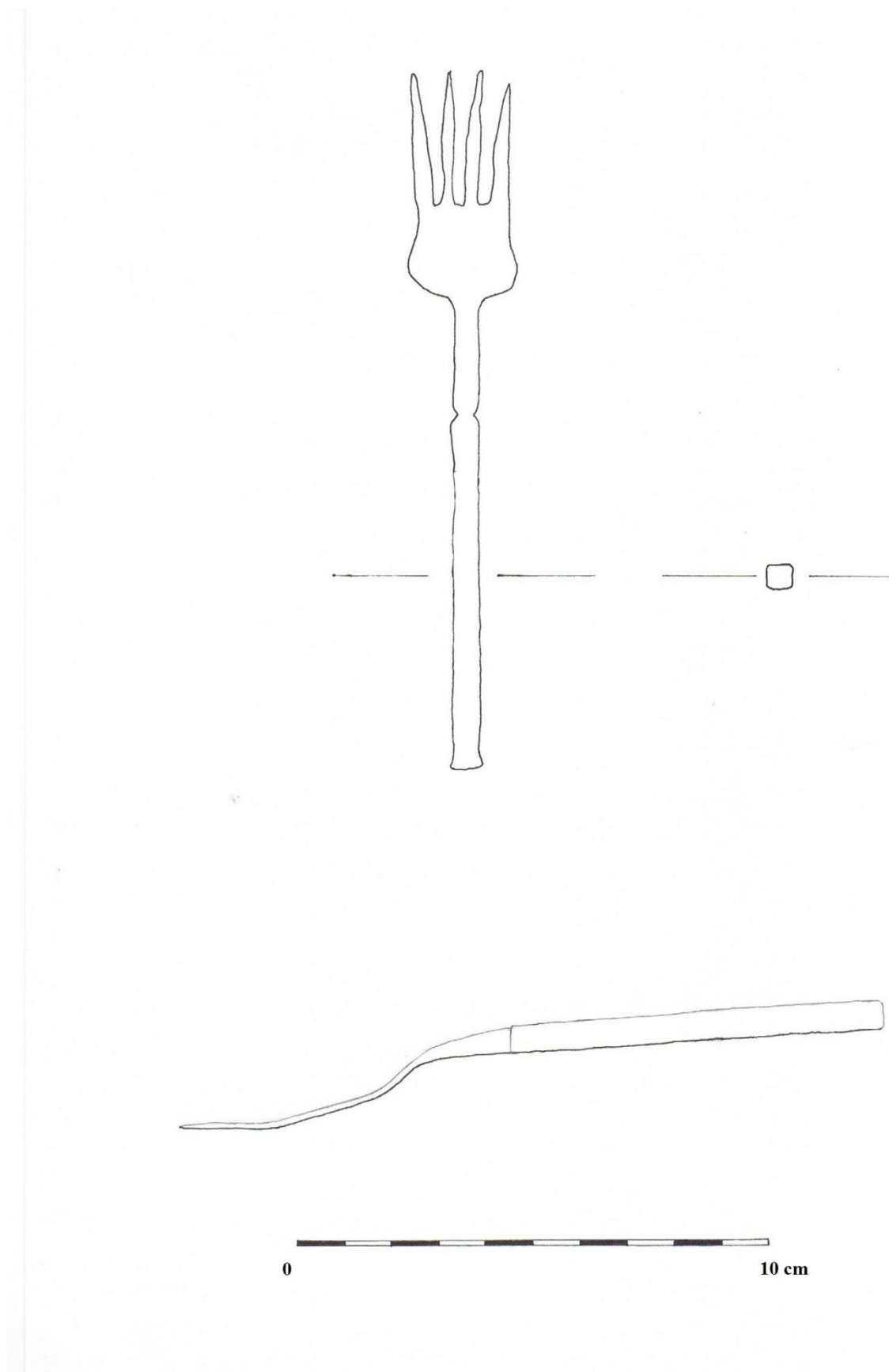
Desenho 4- Tenazes curvas em ferro (Desenho Diana Marques)



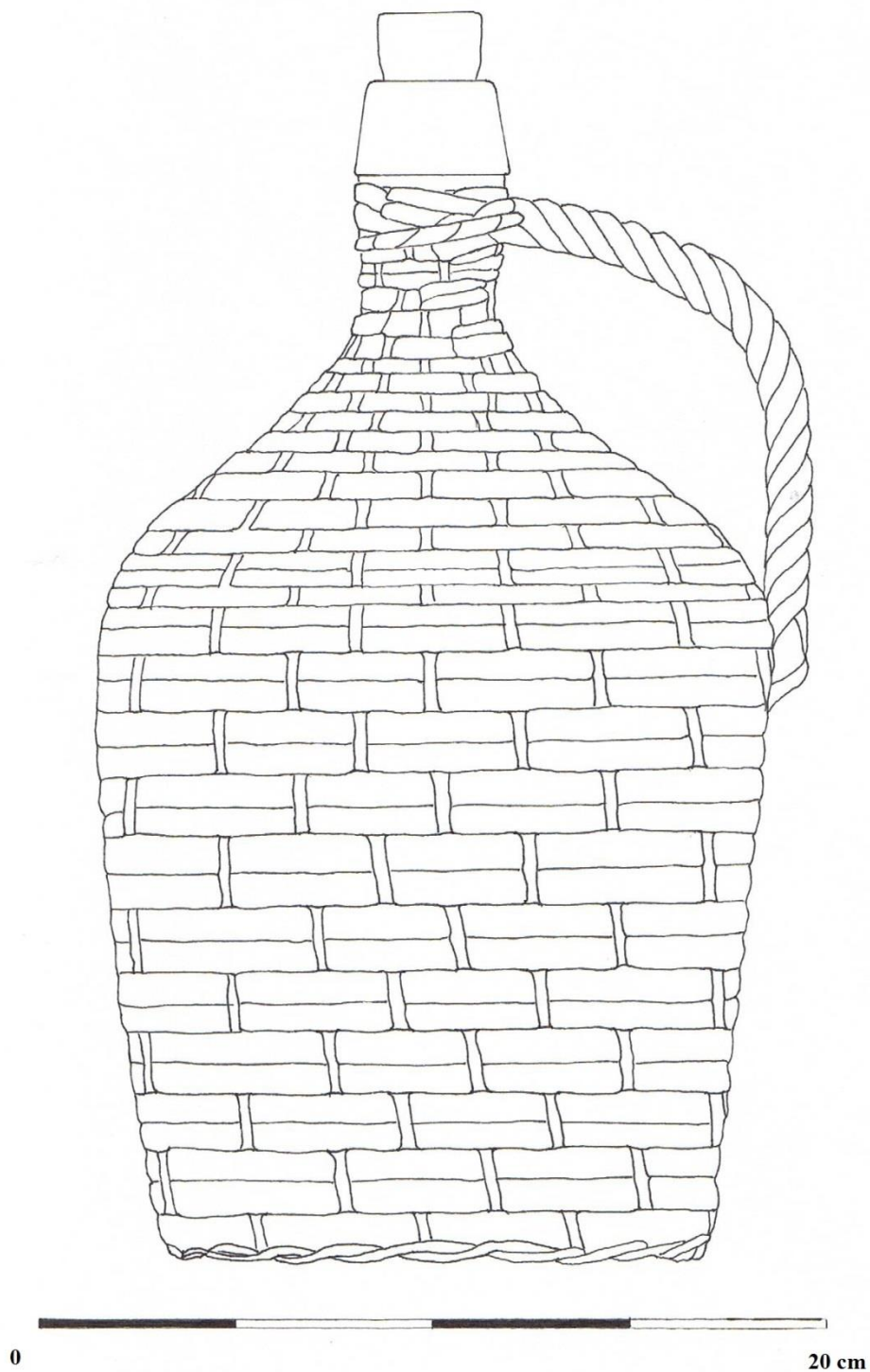
Desenho 5- Tenazes retas em ferro (Desenho Diana Marques)



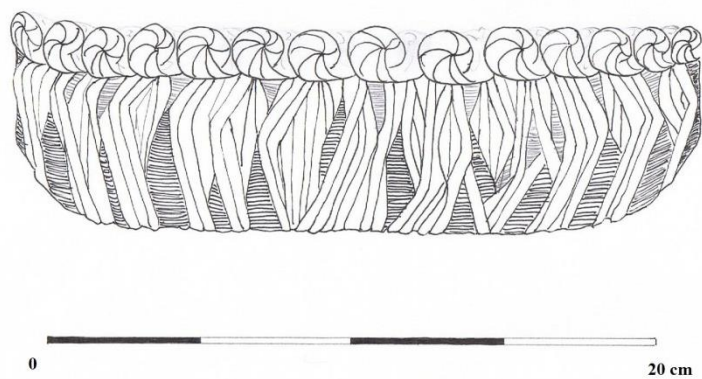
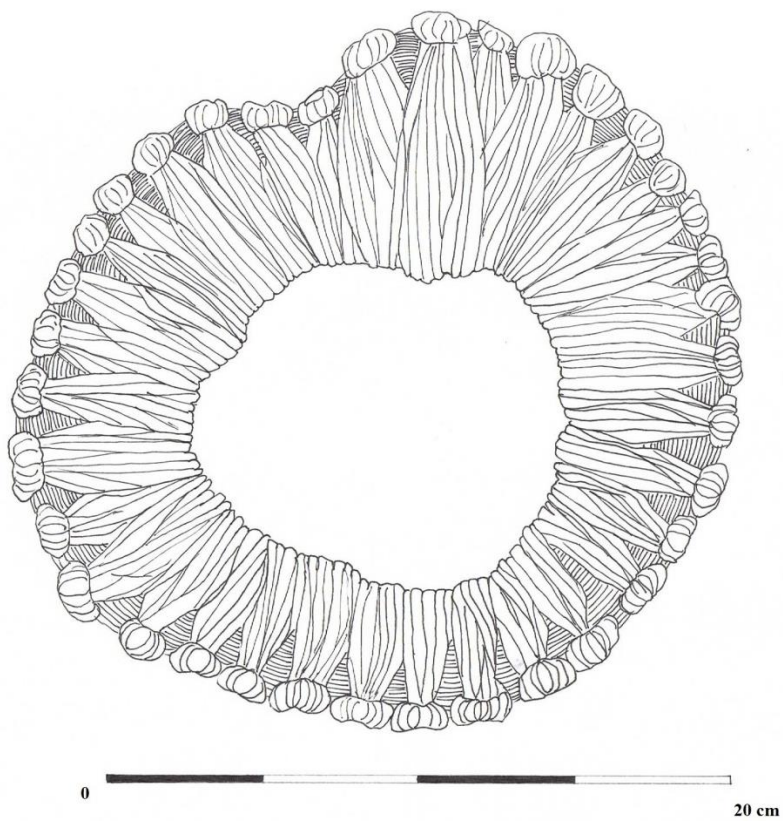
Desenho 6- Garfo de ferro industrial (Desenho Diana Marques)



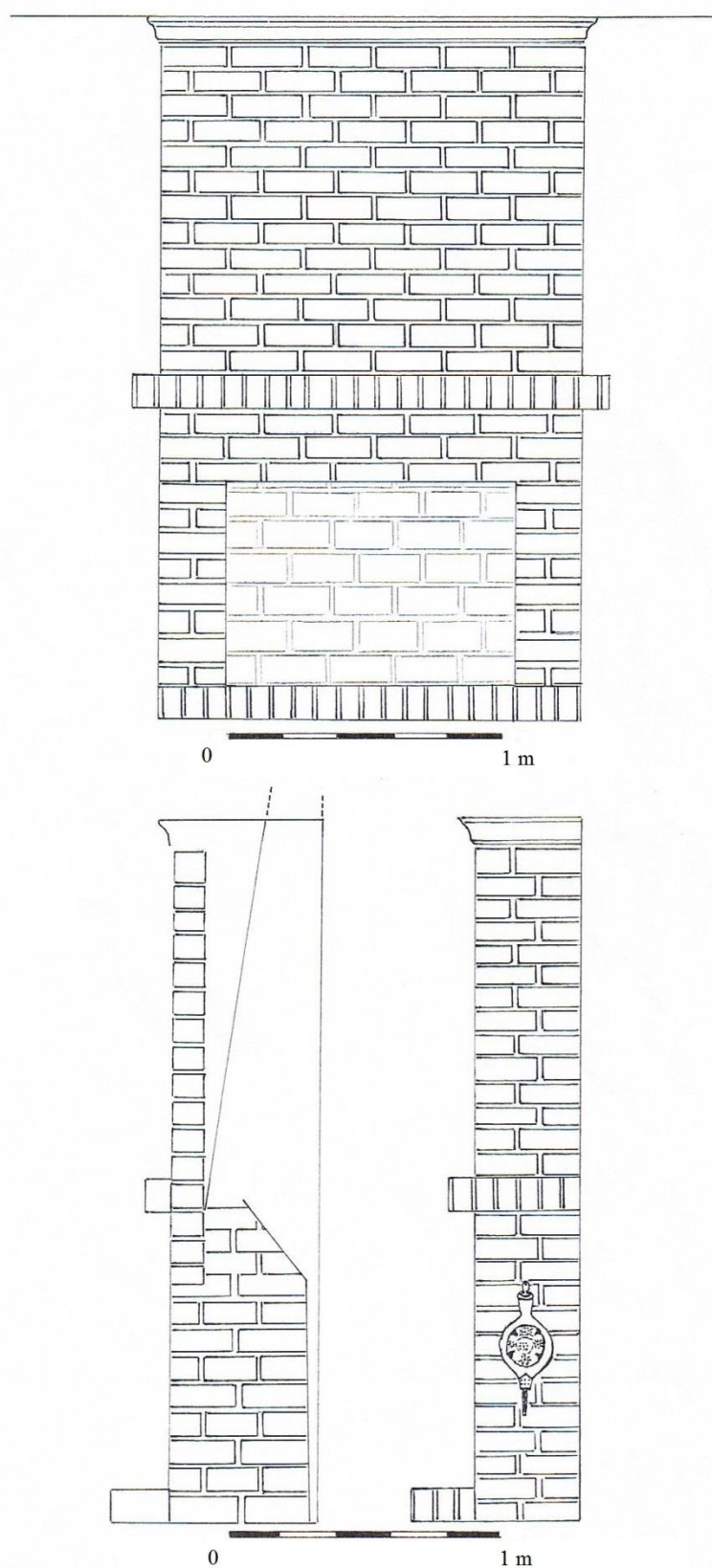
Desenho 7- Garfo de ferro feito à mão (Desenho Diana Marques)



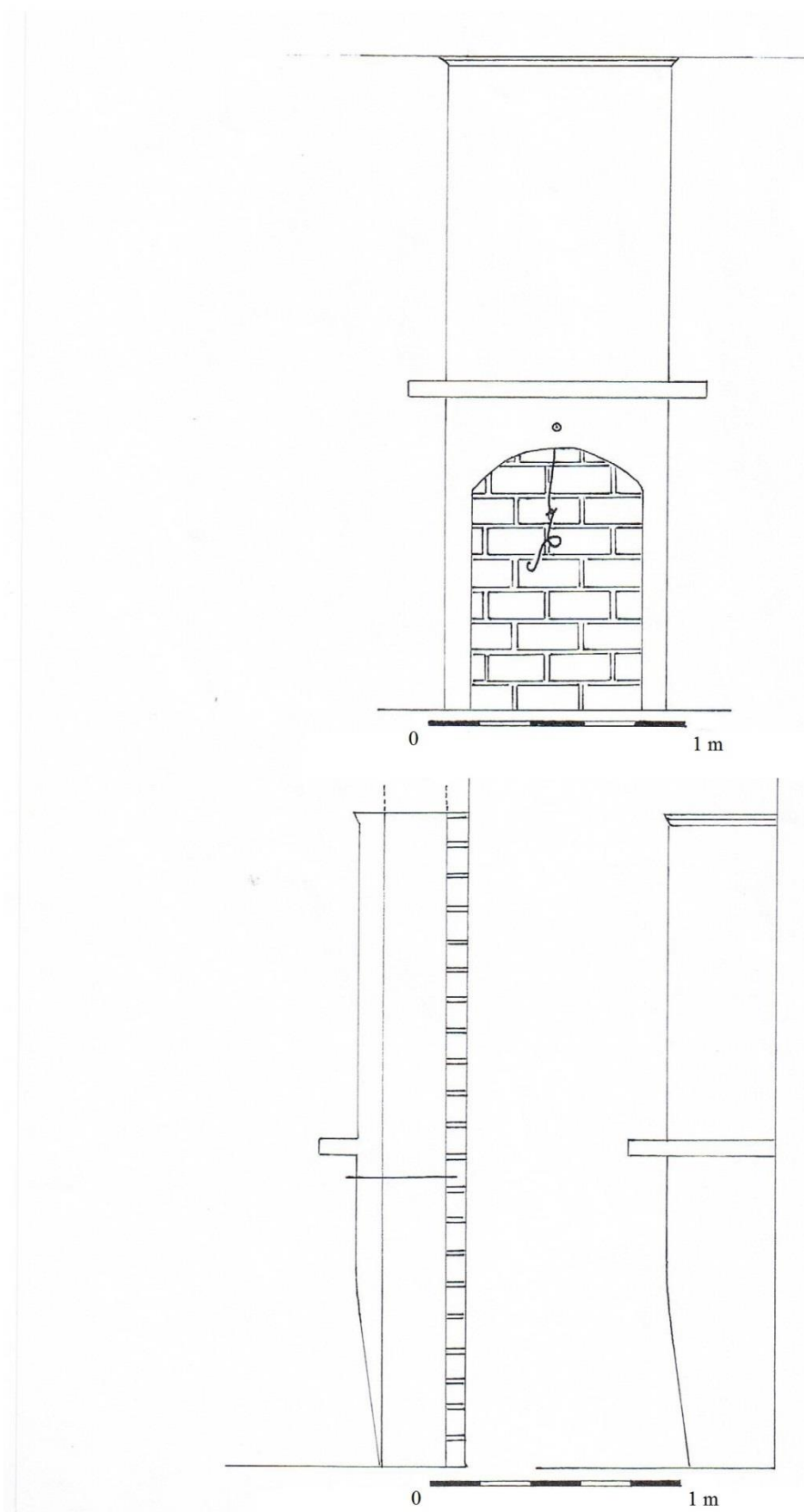
Desenho 8- Garrafão de vidro encestado (Desenho Diana Marques)



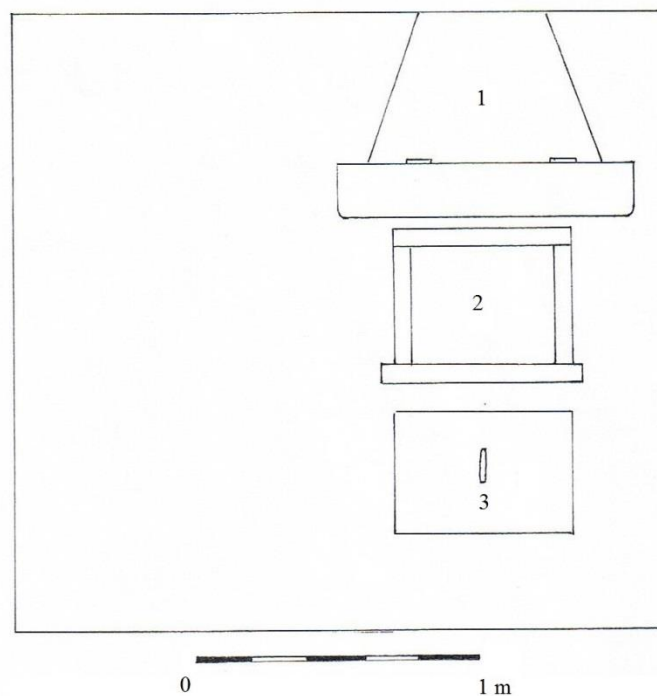
Desenho 9- *Rodelas* ou *colainos* (Desenho Diana Marques)



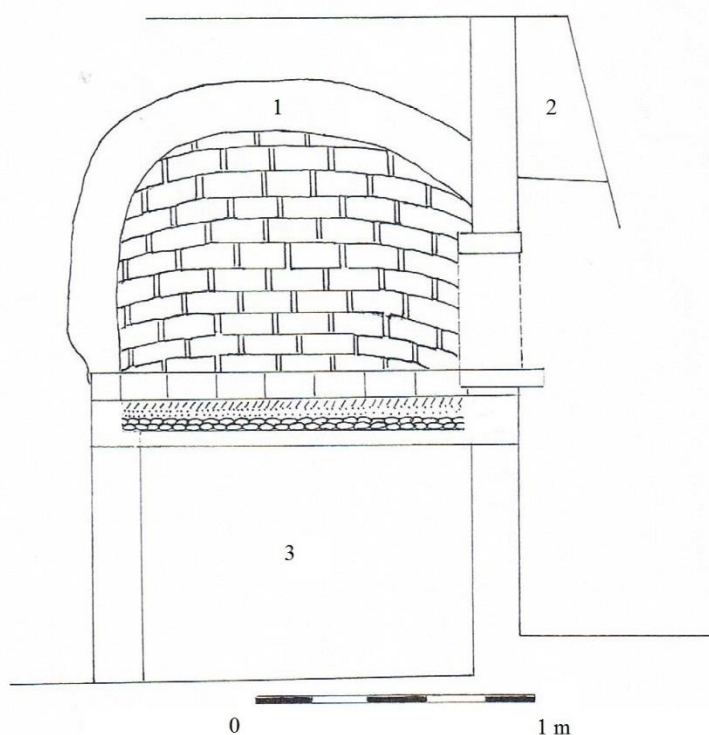
**Desenho 10- Chaminé em tijolo burro de canal “*papo de rola*” de frente, em corte e perfil-
(Santulhão -Vimioso) - Desenho Diana Marques**



Desenho 11- Chaminé em tijolo de cerâmica de canal reto com ferro para pendurar caldeira de frente, corte e perfil (Talhas- Macedo de Cavaleiros) - Desenho Diana Marques

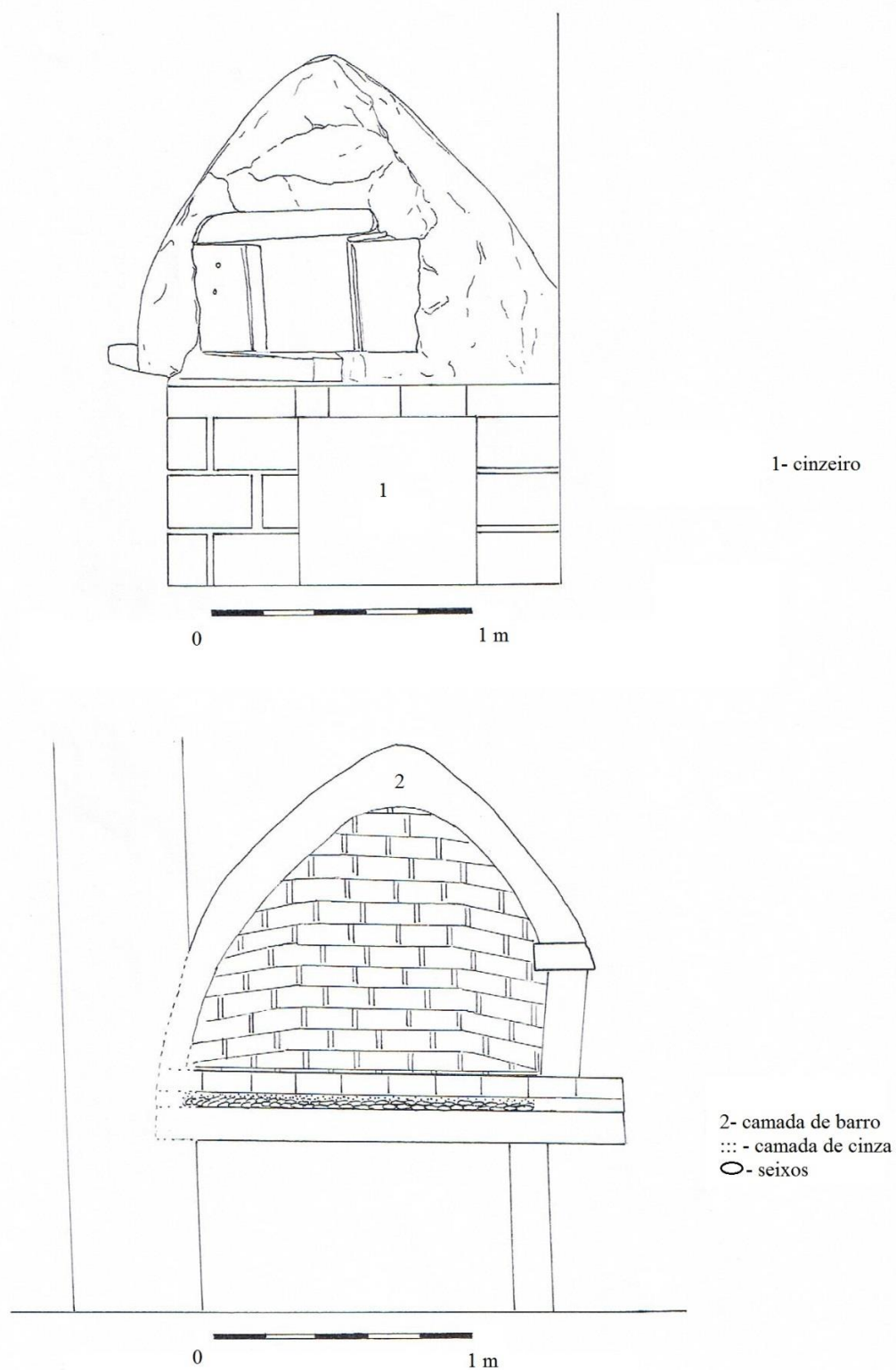


- 1 - chupão de ferro
- 2 - boca do forno
- 3 - porta de ferro

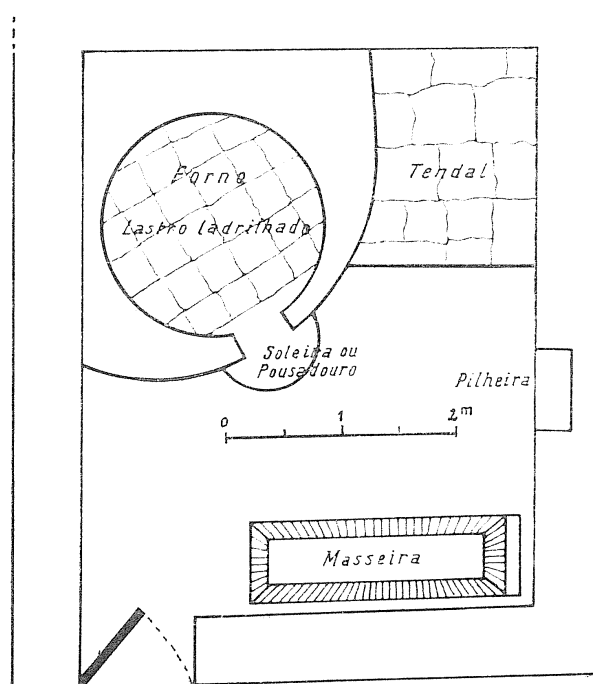


- 1- camada de barro
- 2- chupão de ferro
- 3- cinzeiro
- ... - camada de areia
- /// - camada de cinza
- O - camada de seixos

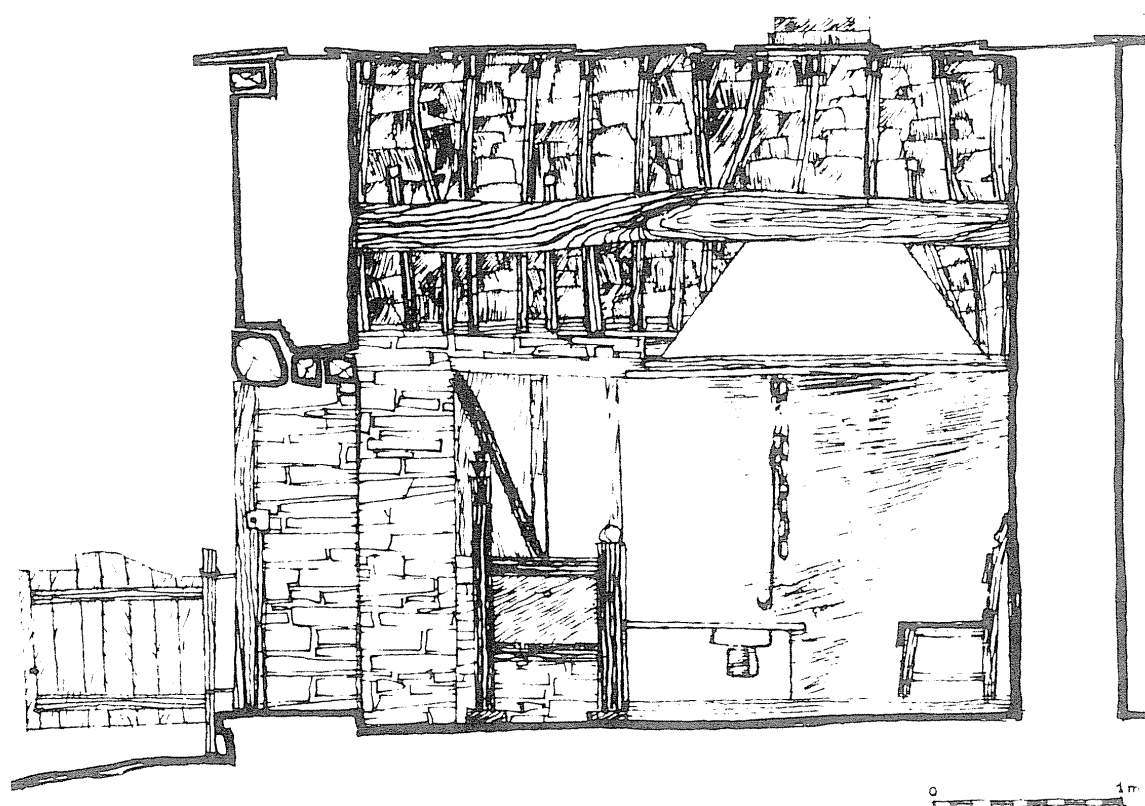
Desenho 12- Forno atual com estrutura parcialmente no exterior. Boca sob chupão de lata para extrair o fumo, de frente e em corte (Santulhão- Vimioso) - Desenho Diana Marques



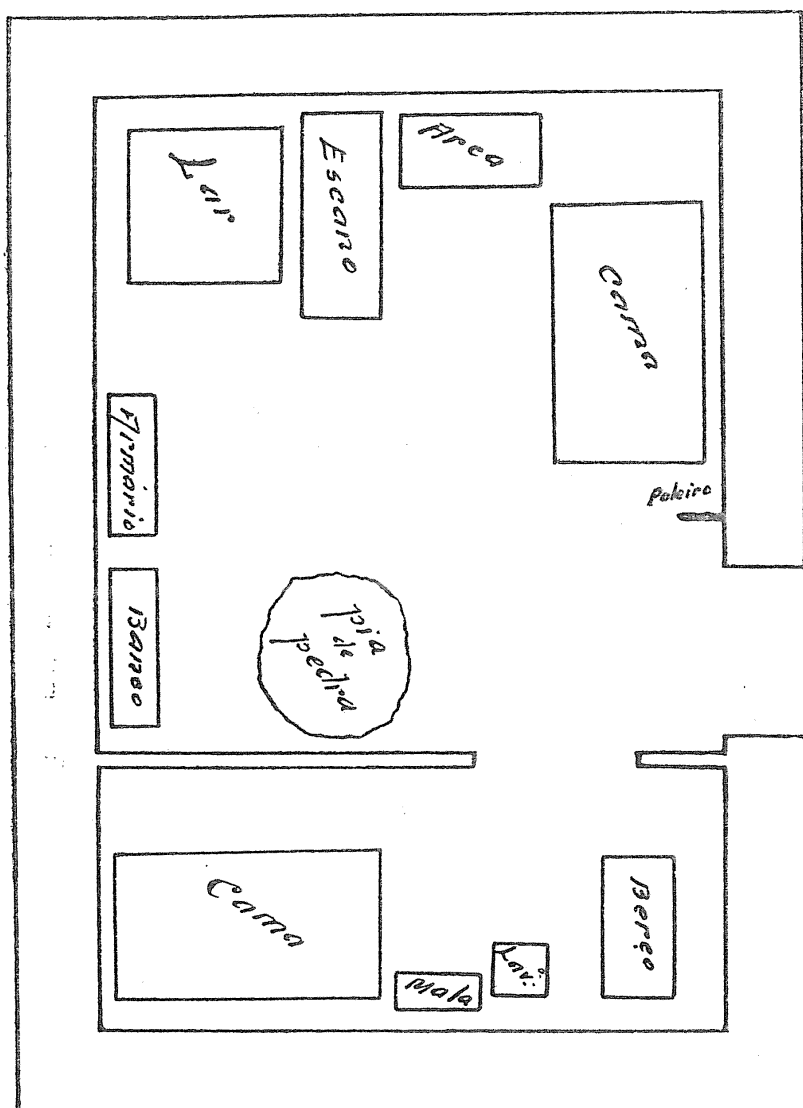
Desenho 13- Forno com cúpula visível de frente e em corte (Santulhão- Vimioso) - Desenho Diana Marques



Desenho 14- Planta esquemática do forno comunitário da Quinta de S. Pedro (Meirinhos, Mogadouro) (SANTOS JÚNIOR 1966: 120)

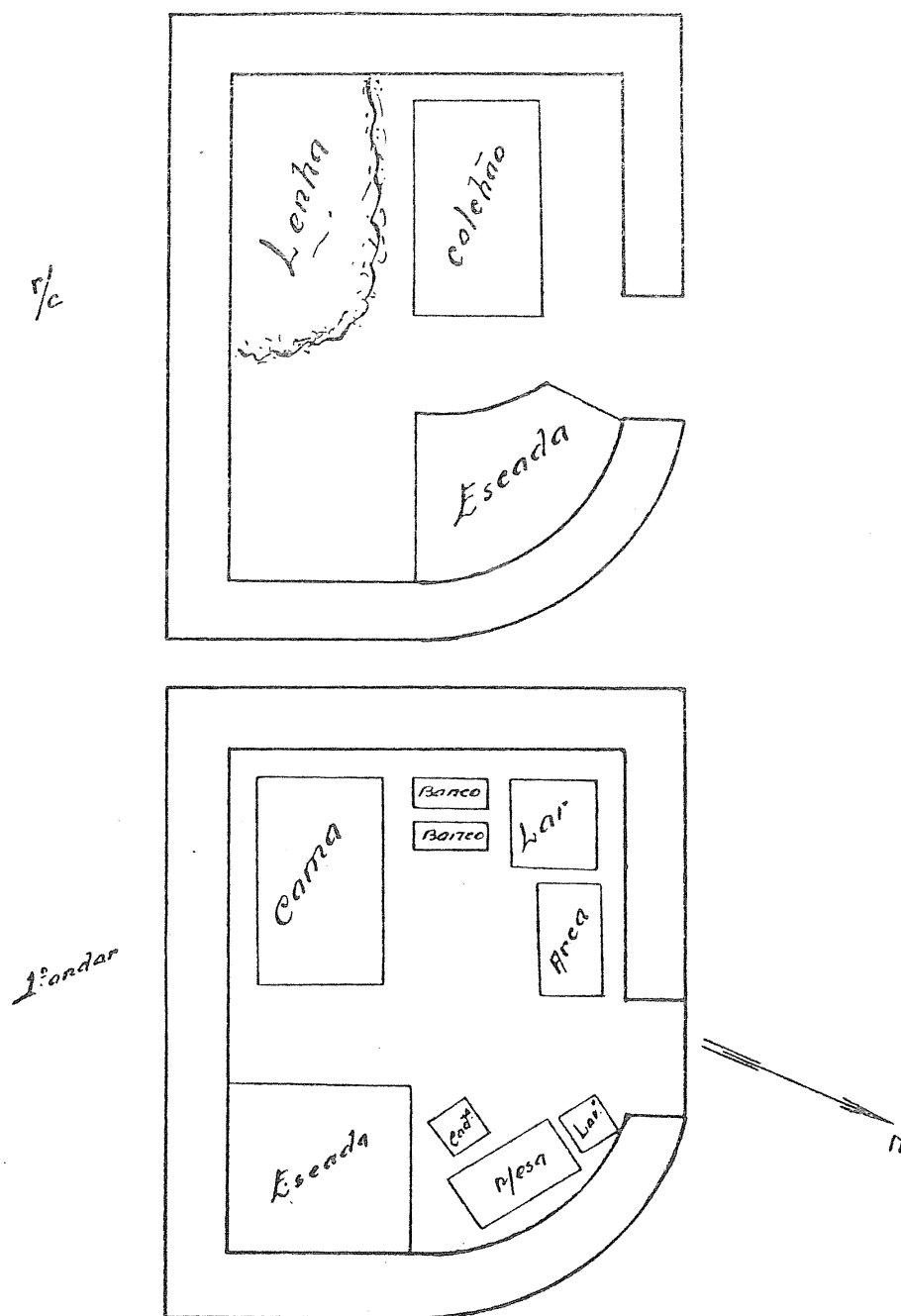


Desenho 15- Corte de uma cozinha de casa térrea de Rio de Onor, Bragança (BASTO, E. A; LIMA, H. 1943:149)

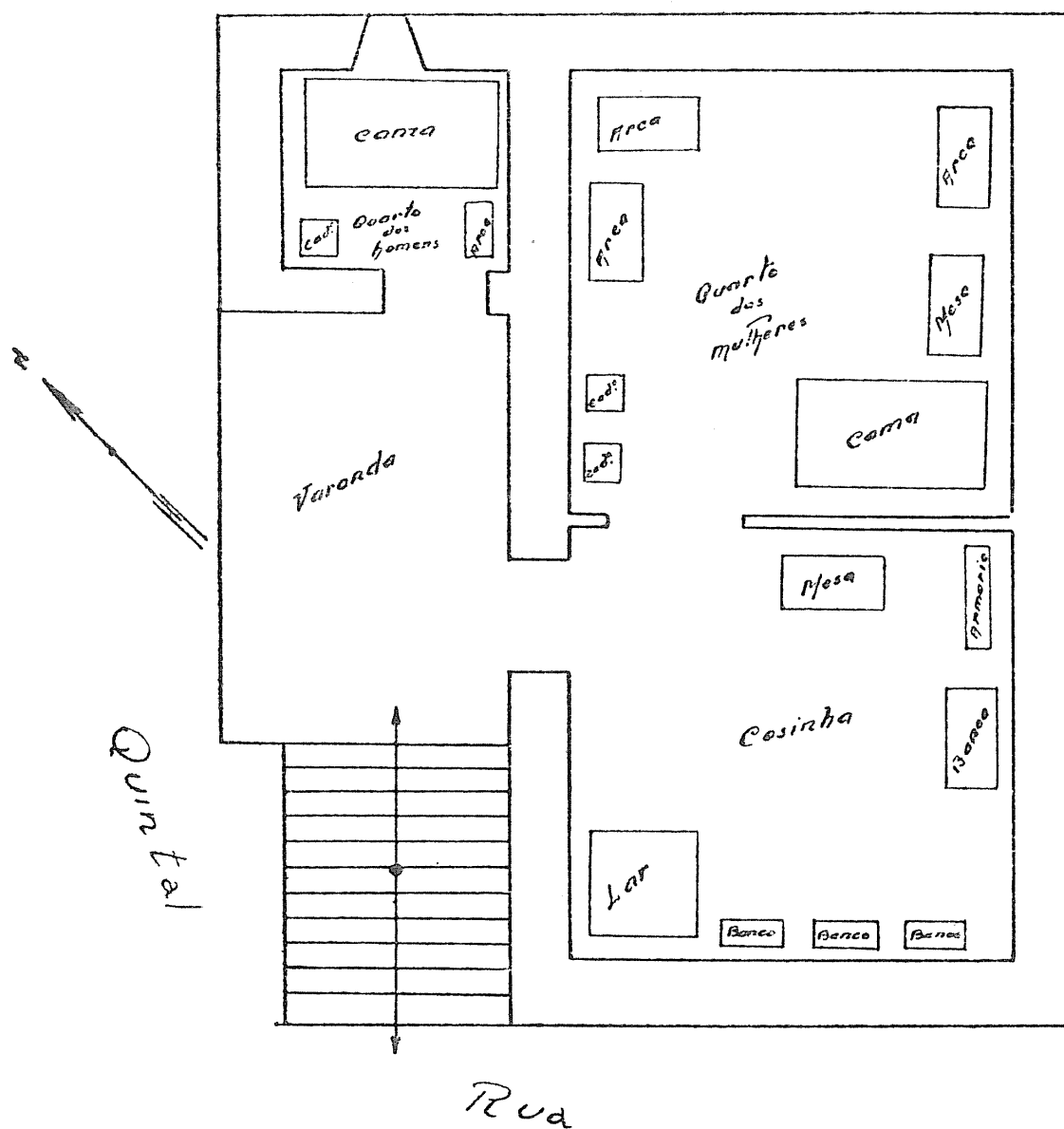


Quintal

Desenho 16- Planta de casa térrea de Carvalhais, Mirandela (BASTO, E. A; LIMA, H. 1943:305)




Desenho 17- Planta de casa de andar de Castelões, Macedo de Cavaleiros (BASTO, E. A;
LIMA, H. 1943:329)



Desenho 18- Planta de andar de Carvalhais, Mirandela (BASTO, E. A; LIMA, H. 1943:311)

5. Catálogo

Objetos e utensílios relacionados com a lareira

Ficha nº 1	
Denominação:	<i>murilho</i>
Datação:	século XX
Matéria:	granito
Dimensões:	cerca de 80 cm de comprimento e 10 cm de altura
Função:	usado para assentar a lenha.
Descrição:	bloco de granito recortado no centro com formato de C reto - [
Proveniência:	Lamoso (freguesia de Bemposta, Mogadouro)
	
	(Foto Diana Marques)

Ficha nº 2

- Denominação:** trasfogueiro
- Datação:** século XX
- Matéria:** ferro
- Dimensões:** 95 cm de altura 70 cm de comprimento
- Função:** para assentar a lenha e com suporte para malgas, mantendo o seu conteúdo aquecido?
- Descrição:** travessão horizontal de secção quadrada, com duas patas arqueadas e recortadas de cada lado. As colunas laterais, decoradas com SS forjados, terminam em suportes para as malgas. A mesma coluna apresenta, na face exterior, um gancho e uma argola de pegar, cujas extremidades sobem em duas colunas encimadas pelos suportes.
- Proveniência:** Ifanes (Miranda do Douro)



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 3

Denominação: *lhares ou lárias*

Datação: século XX

Matéria: ferro

Dimensões: variáveis

Função: pendurar a caldeira

Descrição: elos de ferro forjado presos entre si que colmatam com um gancho de suspensão

Proveniência: Águas Vivas (Miranda do Douro)



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 4

Denominação: *badil*

Datação: século XX

Matéria: ferro e madeira

Dimensões: cerca de 30 cm de altura cerca de 17 cm de largura

Função: usada para apanhar a cinza e o lixo

Descrição: espécie de pá retangular com pega de madeira.

Proveniência: Constantim (Miranda do Douro)



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 5**Denominação:** fole**Datação:** século XX**Matéria:** couro, madeira e ferro**Dimensões:** cerca de 45 cm de comprimento e cerca de 20 cm de largura**Função:** usado para atizar o fogo**Descrição:** constituído por duas espécies de talas de madeira com cabo, unidas por um “saco” de couro, sustido por arames enrolados, encaixadas num bico de ferro por onde sai o ar; possui uma abertura por onde entra o ar.**Proveniência:** Lamoso (Mogadouro)

(Foto Diana Marques)

Ficha nº 6

Denominação: tenazes

Datação: século XX

Matéria: ferro

Dimensões: cerca de 30 cm de comprimento

Função: para agarrar os paus da lareira

Descrição: espécies de tesouras forjadas de cabos longos

Proveniência: Peredo da Bemposta (Mogadouro)



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 7

Denominação: *triângulos*

Datação: século XX

Matéria: ferro

Dimensões: cerca de 20 cm de diâmetro

Função: para assento das panelas

Descrição: aro de ferro com três patas que se prolongam no centro não se chegando tocar; apesar da designação, os triângulos podem ser de formato circular ou retangular

Proveniência: Póvoa (Miranda do Douro)



(Foto Eduardo Janeiro)

Utensilagem usada na preparação de alimentos na lareira/forno

Ficha nº 8

Denominação:	pote
Datação:	século XX
Matéria:	ferro fundido
Dimensões:	cerca de 30 cm de altura – cerca de 20-25 cm de diâmetro
Função:	usado para cozinhar ao lume
Descrição:	vasilha em ferro fundido, com bojo esférico suportado por três pés, colo direito que como o bojo tem molduras de reforço, duas asas em ângulo reto do colo para os ombros, a que se liga a pega de suspensão em aro. Tem tampa com asa central.
Proveniência:	Caçarelhos (Vimioso)



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 9

Denominação: panela
Datação: século XX
Matéria: ferro esmaltado
Dimensões: cerca de 25 cm de altura – cerca de 20 cm de diâmetro
Função: usado para cozidos e refogados.
Descrição: recipiente arredondado com duas asas, uma de cada lado, e testo com testo semicircular.
Proveniência: Santulhão (Vimioso)



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 10

Denominação:	sertã
Datação:	século XX
Matéria:	ferro
Dimensões:	cerca de 15 cm de diâmetro, cabo com cerca de 30-35 cm
Função:	usada para fritar
Descrição:	recipiente circular aberto com paredes oblíquas baixa, com uma pega comprida em forma de gancho para suspender; possui três patas.
Proveniência:	Santulhão (Vimioso)



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 11

Denominação:	<i>lato</i> ou caldeira
Datação:	século XX
Matéria:	folha de Flandres
Dimensões:	cerca e 30-35 cm de altura e cerca de 30-35 cm de diâmetro
Função:	usada para aquecer água, fazer a vianda aos porcos, etc.
Descrição:	recipiente de formato tronco-cónico com paredes esvasadas, pegas circulares sob o bordo, nas quais se articula a asa de aro semicircular.
Proveniência:	Santulhão (Vimioso)



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 12

Denominação:	caldeira
Datação:	século XX
Matéria:	cobre
Dimensões:	cerca de 25cm de largura, diâmetro cerca de 40 cm
Função:	usada para fazer as alheiras, doces e aquecer água.
Descrição:	de formato circular; com bordo relevado e pega semicircular encaixando nas duas extremidades em duas argolas circulares; apresenta o fundo ligeiramente côncavo.
Proveniência:	Terra Mater – Ecomuseu da Terra de Miranda Picote (Miranda do Douro)



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 13

Denominação:	assador de castanhas
Datação:	século XXI
Matéria:	ferro
Dimensões:	cerca de 35 cm de diâmetro – e cerca de 1 m de comprimento
Função:	usado para assar castanhas ao lume
Descrição:	constituído por um recipiente circular de fundo perfurado e paredes retas baixas onde se articula uma pega semicircular (para suspender às <i>lhares</i>) e um cabo comprido para o abanar sobre a lareira, terminado com uma espécie de argola para suspender.
Proveniência:	Vilarinho dos Galegos (Mogadouro)



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 14

Denominação: grelha
Datação: século XX
Matéria: ferro
Dimensões: cerca de 25 cm de comprimento
Função: usada para assar ao lume
Descrição: barras de ferro que formam uma grade, com quatro patas e pega ovalada
Proveniência: Constantim (Miranda do Douro)



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 15

Denominação: espetos

Datação: século XX

Matéria: ferro

Dimensões: cerca de 90 cm

Função: usado para assar carne na brasa.

Descrição: constituído por uma extremidade pontiaguda e outra com dois ramos bifurcados, de secção retangular, que permitem pousá-lo em rotação de 90°.

Proveniência: Caçarelhos (Vimioso)



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 16

Denominação:	assadeiras ou forma
Datação:	século XX
Matéria:	barro vidrado
Dimensões:	cerca de 25 cm de largura; cerca de 35 cm de comprimento
Função:	usada para assados no forno ou para o folar.
Descrição:	de formato ovalado, com base plana e paredes verticais.
Proveniência:	Castelo Branco (Mogadouro)



(Foto Eduardo Janeiro)


Ficha nº 17

Denominação: formas de bolos
Datação: século XX
Matéria: folha de Flandres e alumínio
Dimensões: cerca de 25 cm de diâmetro
Descrição: de formato circular com uma espécie de cone fechado no centro
Proveniência: Caçarelhós (Vimioso)



(Foto Diana Marques)

Utensilagem relacionada com a confeção do pão

Ficha nº 18	
Denominação:	sacas
Datação:	século XX
Matéria:	linho ?
Dimensões:	cerca de 1m de altura por 50 cm de largura
Função:	usadas para guardar a farinha ou cereal
Descrição:	sacas de formato retangular com feitio quadriculado
Proveniência:	Museu Rural de Urrós (Mogadouro)
	
	(Foto Diana Marques)

Ficha nº 19

- Denominação:** masseira
- Datação:** século XX
- Matéria:** madeira
- Dimensões:** cerca de 1,2m de comprimento e cerca de 40 de altura
- Função:** usado para amassar o pão e pôr a massa a levedar,
- Descrição:** espécie de tabuleiro fundo de paredes esvasadas, assente numa espécie de mesa ou toros de madeira.
- Proveniência:** Museu rural de Urrós (Mogadouro)



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 20

Denominação: *estendal, tendal ou estrado*

Datação: século XX

Matéria: madeira

Dimensões: cerca de 1, 40 cm de comprimento - cerca de 75 cm de largura

Função: serve para colocar os pães depois de fingidos e depois de cozidos para arrefecer.

Descrição: espécie de mesa de madeira ou pedra retangular, assente em toros de madeira ou lajes de granito.

Proveniência: Brunhosinho (Mogadouro)



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 21

Denominação: *tábuas, varas ou varrilhos*

Datação: século XX

Matéria: madeira

Dimensões: cerca de 1,2 m de comprimento – cerca de 35 cm de largura

Função: servem para apoiar as peneiras da farinha.

Descrição: feitas de duas varas compridas de madeira paralelas, unidas em cada extremidade por duas outras mais curtas.

Proveniência: Brunhosinho (Mogadouro)



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 22

Denominação:	peneira
Datação:	século XX
Matéria:	madeira e tecido
Dimensões:	variável - cerca de 40 cm de diâmetro
Função:	usada para separar a farinha
Descrição:	compõem-se de um aro circular de madeira que serve de caixilho a uma base perfurada de tecido, normalmente seda.
Proveniência:	Vilar Seco (Vimioso)



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 23

Denominação:	prato
Datação:	século XX
Matéria:	ferro esmaltado
Dimensões:	cerca de 20 cm de diâmetro
Função:	para tirar a farinha da saca
Descrição:	prato fundo de formato circular de cor branca e com uns motivos vermelhos no centro
Proveniência:	Castelo Branco (Mogadouro)



(Foto Eduardo Janeiro)

Ficha nº 24

Denominação: escovilha
Datação: século XXI
Matéria: junco
Dimensões: cerca de 25 cm de comprimento
Função: serve para varrer e juntar a farinha na masseira;
Descrição: vassourinha pequena feita de feixes dobrados e enrolados na ponta e atados por um barão
Proveniência: Travanca (Mogadouro)



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 25

Denominação: rapadoura
Datação: século XX
Matéria: ferro
Dimensões: cerca de 20 cm de comprimento
Função: utilizada para raspar bocados de massa colados à masseira e cortar os pães.
Descrição: pequena pá de ferro de cabo curto com uma espécie de argola na ponta
Proveniência: Travanca (Mogadouro)



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 26

Denominação: balança romana
Datação: século XX
Matéria: madeira e ferro
Dimensões: cerca de 40 cm de altura – cerca de 25 cm de largura
Função: pesar os pães
Descrição: com prato de formato quadrangular em madeira, suspensa por
baraços num suporte em ferro, com gancho.
Proveniência: Lagoaça (Freixo de Espada à Cinta)



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 27

Denominação: mantas
Datação: século XX
Matéria: burel
Dimensões: -
Função: usadas para tapar a massa para levedar
Descrição: mantas grosseiras de lã de corte retangular
Proveniência: Póvoa (Miranda do Douro)



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 28

Denominação: pá de enfornar

Datação: século XX

Matéria: madeira

Dimensões: cerca de 1,5 m de comprimento

Função: usada para enfornar e tirar o pão

Descrição: constituída por uma vara de madeira, na extremidade da qual pode encaixar uma espécie de tábua, também de madeira, ou de ferro arredondada ou retangular.

Proveniência: Algosinho (Mogadouro)



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 29

Denominação: ranhadoiro
Datação: século XX
Matéria: madeira
Dimensões: cerca de 1,5 m de comprimento
Função: utilizada para espalhar a lenha
Descrição: vara comprida bifurcada de ferro ou de madeira.
Proveniência: Brunhosinho (Mogadouro)



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 30

Denominação: *vassouro* ou *escovalho*
Datação: século XX ou XXI
Matéria: madeira e giesta
Dimensões: cerca de 2 m de comprimento
Função: limpar o forno e juntar as brasas
Descrição: vara de madeira na ponta da qual se ata um molhe giestas
Proveniência: Ventozelo (Mogadouro)



(Foto Diana Marques)

Utensilagem associada à matança e confecção do fumeiro

Ficha nº 31

Denominação: banco
Datação: século XX
Matéria: madeira
Dimensões: cerca de 1,5 m de comprimento
Função: usado para matar o porco
Descrição: tábua de madeira com quatro patas
Proveniência: Castelo Branco (Mogadouro)



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 32

Denominação: *ferro*
Datação: século XX
Matéria: ferro
Dimensões: cerca de 60 cm de comprimento
Função: usado para pendurar o porco
Descrição: verga de ferro reta encimada por uma outra curvada
Proveniência: Castelo Branco (Mogadouro)



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 33

Denominação: varas
Datação: século XX
Matéria: madeira
Dimensões: cerca de 1,4 m de comprimento
Função: pendurar o fumeiro
Descrição: varas compridas suspensas às vigas do telhado por arames
Proveniência: Póvoa (Miranda do Douro)



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 34

- Denominação:** *barrinhão*
- Datação:** século XX
- Matéria:** ferro esmaltado
- Dimensões:** cerca de 35 cm de altura – cerca de 50 cm de diâmetro
- Função:** usado para confeção do fumeiro
- Descrição:** em forma de cone invertido, de base estreita e boca larga, com uma pega ovalada apenas de uma lado
- Proveniência:** Castelo Branco (Mogadouro)



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 35

Denominação: *enchedeiras*

Datação: século XX

Matéria: lata

Dimensões: cerca de 7 cm de diâmetro

Função: serve para encher as peças de fumeiro

Descrição: de forma afunilada, algumas delas possuem uma espécie de dedeira para as segurar.

Proveniência: Castelo Branco (Mogadouro)



(Foto Diana Marques)

Utensilagem associada ao fabrico do queijo

Ficha nº 36

Denominação: *froncela* ou *francela*

Datação: século XX

Matéria: de madeira

Dimensões: cerca de 80 cm de comprimento

Função: usada para a confeção do queijo

Descrição: tabuleiro ou mesa comprida de madeira de pinho ou choupo, apoiado em qualquer suporte, “*guarnecida de guardas em volta*” (RAMIRES 1931: 507), inclinada e estreita de um dos lados .

Proveniência: Museu Terra de Miranda (Miranda do Douro)



(Foto Diana Marques)


Ficha nº 35

Denominação:	cincho ou <i>aro</i>
Datação:	século XX
Matéria:	lata
Dimensões:	cerca de 15 cm de diâmetro
Função:	usado para dar forma aos queijos
Descrição:	de forma circular, com orifícios pelos quais se esgota o soro; possui um gancho que se prende a um dos orifícios.
Proveniência:	Meirinhos (Mogadouro)



(Foto Diana Marques)

Utensilagem relacionada com a ingestão de alimentos

Ficha nº 38	
Denominação:	garfo
Datação:	século XX
Matéria:	ferro
Dimensões:	cerca de 15 cm
Função:	usado para ingestão de alimentos sólidos
Descrição:	composto por uma pega comprida e uma parte mais larga com quatro dentes.
Proveniência:	Casa da Cultura de Vimioso (Vimioso)
	
	(Foto Eduardo Janeiro)

Ficha nº 39

Denominação: navalhas
Datação: século XX
Matéria: ferro e madeira
Dimensões: cerca de 20 cm de comprimento
Função: usada para corte
Descrição: lâmina de ferro com um único gume presa a um cabo de madeira, o qual apresenta uma abertura na qual encaixa a lâmina
Proveniência: Genísio (Miranda do Douro)



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 40

Denominação: colher
Datação: século XX
Matéria: madeira
Dimensões: cerca de 15 cm de comprimento
Função: ingestão de alimentos liquefeitos
Descrição: de cabo comprido e concha circular de fundo côncavo
Proveniência: Vila Chã de Braciosa (Miranda do Douro)



(Foto Diana Marques)

Utensilagem inerente ao consumo, transporte e armazenamento de líquidos

Ficha nº 41

Denominação:	pipa ou pipa
Datação:	século XX
Matéria:	madeira e ferro
Dimensões:	cerca de 2,5 m de comprimento
Função:	usado para guardar o vinho
Descrição:	de formato cilíndrico com tábuas de madeira de carvalho guarnecidas de aduelas de ferro
Proveniência:	Vila Chã de Braciosa (Miranda do Douro)



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 42

Denominação: talha
Datação: século XX
Matéria: folha de Flandres
Dimensões: cerca de 60/70 cm de altura – cerca de 40-50 cm de largura
Função: para guardar o azeite
Descrição: de formato cilíndrico estreitando no colo, com uma pega circular de cada lado, com tampa de pega semicircular.
Proveniência: Casa da Cultura de Vimioso (Vimioso)



(Foto Eduardo Janeiro)

Ficha nº 43

Denominação: talha de barro ou lata

Datação: século XX

Matéria: barro

Dimensões: cerca de 80 cm de altura 70-80 cm de largura

Função: guardar o vinho

Descrição: grande vaso fechado, com pequeno fundo plano, corpo fusiforme com toros de reforço com decoração digital, ombros lisos e colo vertical terminado por lábio simples. Duas asas de fita largas, verticais, sobre os ombros.

Proveniência: Caçarelhos (Vimioso)



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 44

- Denominação:** cântaro
- Datação:** século XX
- Matéria:** barro
- Dimensões:** cerca de 45 cm de altura – cerca de 30 cm de largura
- Função:** usado para transporte de líquidos
- Descrição:** a base é circular e plana; de bojo ovoide colo vertical terminado por uma asa fitiforme, de secção retangular.
- Proveniência:** Póvoa (Miranda do Douro)



(Foto Eduardo Janeiro)

Ficha nº 45

Denominação: cantarinha
Datação: século XX
Matéria: barro
Dimensões: cerca de 35 cm de altura – cerca de largura de 20-25 cm
Função: usada para transporte de líquidos
Descrição: de colo alto e cilíndrico, bojo acentuado, estreitando junto à base. boca com rebordo largo e asa lateral fitiforme de seção retangular.
Proveniência: Museu Rural de Urrós (Mogadouro)



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 46

Denominação: garrafão
Datação: século XX
Matéria: vidro e vime
Dimensões: cerca de 35 cm de altura e 20 cm de largura
Função: para guardar aguardente ou vinho;
Descrição: garrafão de vidro revestido de vime, com uma pega do mesmo material, tapava-se com tampa de cortiça.
Proveniência: Meirinhos (Mogadouro)



(Foto Eduardo Janeiro)

Ficha nº 47

Denominação:	azeiteira
Datação:	século XX
Matéria:	folha de Flandres
Dimensões:	cerca de 20 cm de altura – cerca de 10 cm de largura
Função:	usado para guardar o azeite
Descrição:	vaso fechado de perfil cónico, com base plana alargada e parede com caneluras de reforço, terminando em boca muito estreita e reta, a que se adapta uma pequena tampa . Asa vertical dupla aplicada à parede.
Proveniência:	Casa da Cultura de Vimioso (Vimioso)



(Foto Eduardo Janeiro)

Ficha nº 48

Denominação: *chocolateira* ou cafeteira

Datação: século XX

Matéria: ferro esmaltado

Dimensões: cerca de 20 cm de altura – cerca de 10 cm de largura

Descrição: usado para fazer café
de formato mais ou menos cilíndrico com tampa incluída e asa de secção retangular

Proveniência: Meirinhos (Mogadouro)



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 49

Denominação: copo de cortiça
Datação: século XX
Matéria: cortiça
Dimensões: cerca de 25 cm de comprimento
Função: para beber vinho na adega
Descrição: de cabo comprido e concha circular de fundo côncavo
Proveniência: Meirinhos (Mogadouro)



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 50

Denominação: cabaça
Datação: século XX
Matéria: cabaça
Dimensões: cerca de 20 cm de altura
Função: usada para transporte de líquidos
Descrição: em forma de ampulheta com barão atado a meio para pendurar à cinta, possui tampa de cortiça feita à medida.
Proveniência: Meirinhos (Mogadouro)



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 51

Denominação: bota
Datação: século XX
Matéria: couro
Dimensões: cerca de 25 cm de comprimento – cerca de 12 cm de largura
Função: recipiente usado para guardar o vinho
Descrição: de formato mais ou menos ovalado terminado em bocal plástico com tampa e barão para colocar ao ombro; tem uma capacidade de cerca de 1 litro ou 1,5 litro;
Proveniência: Meirinhos (Mogadouro)



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 52

Denominação:	barril
Datação:	século XX
Matéria:	vime
Dimensões:	cerca de 20 cm de largura – cerca de 20-25 cm de comprimento
Função:	usado para transporte de vinho;
Descrição:	feito de vime recoberto com pez que o torna impermeável “ (...) <i>de forma arredonda, consta de dois tampos côncavos, de vime, cosidos sobre um aro também de vime, tendo no meio do aro um bico igualmente de vime, por onde se bebe e deita o vinho</i> ” (AFONSO, 1981, p.32).
Proveniência:	Cicouro (Miranda do Douro)



(Foto Eduardo Janeiro)

Objetos e utensílios associados à conservação e armazenamento de alimentos

Ficha nº 53

Denominação: arca ou tulha do cereal

Datação: século XX

Matéria: madeira

Função: usada para guardar o cereal

Dimensões: cerca de 1,4 de comprimento; cerca de 80 cm de largura e cerca de 1,3 de altura

Descrição: de formato retangular, normalmente revestida de zinco no interior e assente em quatro calços.

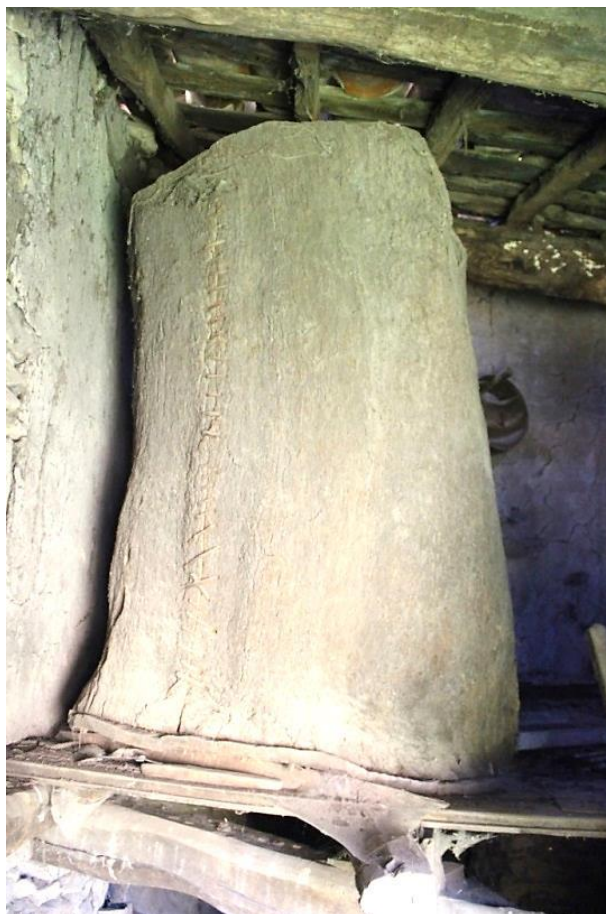
Proveniência: Vilar Seco (Vimioso)



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 54

Denominação: cortiço
Datação: século XX
Matéria: cortiça
Dimensões: cerca de 1,5 m de altura – cerca de 1,1 m de largura
Função: usado para guardar o cereal.
Descrição: de formato cilíndrico e base larga, cosido em X
Proveniência: Vila Chã de Braciosa (Miranda do Douro)



(Foto Eduardo Janeiro)

Ficha nº 55

Denominação: salgadeira
Datação: século XX
Matéria: madeira
Dimensões: cerca de 1,6 m de comprimento - cerca de 80 cm de largura
Função: usada para salgar bocados de carne
Descrição: caixa retangular com quatro patas; tapa-se com uma espécie de tampa com caixilho de madeira retangular e rede.
Proveniência: Palaçoulo (Miranda do Douro)



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 56

Denominação: escrinho
Datação: século XX
Matéria: palha de centeio? e casca de silva
Dimensões: cerca de 35 cm de altura - cerca de 40 cm de largura
Função: para guardar cereal, farinha e até a massa do pão a levedar
Descrição: feito rolos de palha torcida cosida com casca de silva; em forma de cone invertido, possui tampa.
Proveniência: Póvoa (Miranda do Douro)



(Foto Diana Marques)

Mobiliário

Ficha nº 57

Denominação:	louceiro ou <i>almário</i>
Datação:	século XX
Matéria:	madeira
Dimensões:	cerca de 1 a 1,5-2 m de comprimento – de 2-2,5 a 3 m de altura
Função:	usado para guardar todo o tipo de loiça
Descrição:	armário de prateleiras abertas alguns dos quais possuem a meio <i>puial</i> , pedra de granito. Pode ter portas e gavetas.
Proveniência:	Caçarelhos, Casa da Cultura de Vimioso e Vila Chã de Braciosa



(Caçarelhos - Foto Diana Marques)



(Caçarelhos - Foto Diana Marques)



(Casa da Cultura de Vimioso - Foto Eduardo Janeiro)



(Casa da Cultura de Vimioso- Foto Eduardo Janeiro)



(Vila Chã de Braciosa - Foto Diana Marques)

Ficha nº 58

Denominação:	cantareira
Datação:	século XX
Matéria:	madeira
Dimensões:	cerca de 1m de comprimento (2ª foto- cerca de 90 cm de comprimento – 1m de altura)
Função:	arrumar os cântaros
Descrição:	louceiro cuja base possui um rebordo ondulado para assento dos cântaros. Podiam também guardar-se os cântaros numa espécie de mesa quadrada composta por duas caixas basculantes retangulares.
Proveniência:	Vila Chã de Braciosa e Cicouro (Miranda do Douro)



(Vila Chã de Braciosa - Foto Diana Marques)



(Cicouro - Foto Diana Marques)

Ficha nº 59

Denominação: mosqueira
Datação: século XX
Matéria: madeira e rede
Dimensões: cerca de 45 cm de altura e cerca de 50 cm de comprimento
Função: para guardar a comida que sobrava.
Descrição: caixa retangular com os cantos de madeira e partes planas tapadas com rede; apresenta uma porta que fecha com um gancho.
Proveniência: Caçarelhos (Vimioso)



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 60

Denominação: mesa
Datação: século XX
Matéria: madeira
Dimensões: cerca de 1,2 m e cerca de 75 cm de altura
Função: para tomar as refeições
Descrição: tábua de madeira assente em quatro patas com duas gavetas retangulares
Proveniência: Casa da Cultura de Vimioso (Vimioso)



(Foto Eduardo Janeiro)

Ficha nº 61

Denominação:	cadeira
Datação:	século XX
Matéria:	madeira
Dimensões:	cerca de 80 cm de altura e cerca de 35-40 cm de largura
Função:	para assento
Descrição:	parte do assento feita de pequenas tábuas de madeira assente em quatro patas unidas por quatro paus; o encoste é feito de duas tábuas horizontais assentes em três colocadas no centro, na vertical
Proveniência:	Ventozelo (Mogadouro)



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 62

Denominação: *escano ou escabelo*

Datação: século XX

Matéria: madeira

Dimensões: cerca de 1,2 m de comprimento

Função: para assento perto da lareira

Descrição: banco comprido, de encosto alto e prolongado, com quatro pés, ligado por tábuas, com descanso para os braços. Pode possuir mesa de baixar, a *perguiceira*.

Proveniência: Vila Chã de Braciosa (Miranda do Douro)



(Foto Diana Marques)

Ficha nº63

Denominação:	banco
Datação:	século XX
Matéria:	madeira
Dimensões:	cerca de 40 cm de comprimento
Função:	para se sentar ao lume ou podia servir de “mesa”.
Descrição:	de formato retangular feito de choupo, pinho ou olmo, dispõe de um orifício no centro do tampo, mas também pode apresentar uma abertura em forma de <i>til</i> , chamado de <i>agarradoiro</i> .
Proveniência:	Tó (Mogadouro)



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 64

Denominação:	<i>motcho</i> ou <i>talho</i>
Datação:	século XX
Matéria:	madeira
Dimensões:	cerca de 30 cm de largura e 20 cm de altura
Função:	usados para se sentar, como apoio de panelas ou travessas ou ainda de tábua de corte.
Descrição:	em formato de meia-lua, faziam-se do que saía “ <i>do oulhal da camba da roda do carro de bois</i> ” (NOBRE 2001: 156) ao qual se acrescentavam três patas. Faziam-se também com toros com formato propício à sua confecção
Proveniência:	Brunhosinho (Mogadouro) e Cicouro (Miranda do Douro)



(Brunhosinho - Foto Diana Marques)



(Cicouro - Foto Diana Marques)

Utensilagem diversa

Ficha nº 65

Denominação: *cangalhas*

Datação: século XX

Matéria: madeira

Dimensões: cerca de 1m de comprimento cerca de 50-60- cm de altura

Função: carregar cântaros

Descrição: constituídas por duas partes que encaixam uma na outra, cada uma delas é formada por duas tábuas horizontais unidas nas extremidades por outras duas e uma no centro. De cada lado estão quatro paus encimados por uma tampa.

Proveniência: Casa da Cultura de Vimioso (Vimioso)



(Foto Eduardo Janeiro)

Ficha nº 66

Denominação: *alambique, pote ou alquitarra*

Datação: século XX

Matéria: cobre

Dimensões: altura: cerca de 1,80m - largura: cerca de 90cm

Função: usado para a destilação

Descrição: composto por dois recipientes, um deles arredondado com uma pega de cada lado o qual se prolonga num canal afunilado; neste assenta um outro recipiente em forma de caldeira, com duas saídas opostas, uma de cada lado.

Proveniência: Museu Rural de Urrós (Mogadouro)



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 67

Denominação: braseira
Datação: século XX
Matéria: cobre
Dimensões: cerca de 40 cm de diâmetro
Função: usada para colocar brasas;
Descrição: de base circular e plana, corpo troncocónico invertido rematado com uma aba e com uma pega de cada lado.
Proveniência: Póvoa (Miranda do Douro)



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 68

Denominação: batedor
Datação: século XX
Matéria: arame e madeira
Dimensões: cerca de 25 cm de comprimento
Função: usado para bater ovos.
Descrição: constituído de arame enrolado numa espiral aberta, preso por um cabo de madeira decorado.
Proveniência: Caçarelhos (Vimioso)



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 69

Denominação: candeia

Datação: século XX

Matéria: folha

Dimensões: cerca de 25 cm de altura cerca de 8 cm de largura

Função: usada para iluminação

Descrição: com depósito para o azeite ou petróleo? de formato cónico, encimado por tampa com pega, e bico da mecha colocado no bojo. Tem uma haste vertical que culmina num espelho circular e onde se articula o gancho de suspensão

Proveniência: Paradela (Miranda do Douro)



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 70

Denominação: cesto ou cesta

Datação: século XX

Matéria: verga

Dimensões: usado para transporte de produtos agrícolas

Descrição: cesta de verga do tipo b) (OLIVEIRA et all. 1995: 340-341) de formato circular, de fundo estreito e pega semicircular.

Proveniência: Brunhosinho (Mogadouro)



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 71

- Denominação:** rodela ou colainos
- Datação:** século XX
- Matéria:** palha centeia ou de cevada
- Dimensões:** entre 30 e 40 cm de comprimento
- Função:** serviam para assentar as caldeiras, cântaros e cantarinhas ou outros recipientes.
- Descrição:** de formato circular com abertura no centro
- Proveniência:** Casa da Cultura de Vimioso (Vimioso)



(Foto Eduardo Janeiro)

Ficha nº 72

Denominação:	caixa para talheres
Datação:	século XX
Matéria:	madeira
Dimensões:	cerca de 25 cm de comprimento – cerca de 15 cm de largura
Função:	usada para arrecadar talheres
Descrição:	caixa retangular com cabeceira ramificada a qual possui um orifício no centro para pendurar; possuía tampa.
Proveniência:	Caçarelhos (Vimioso)



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 73

Denominação: galheiro
Datação: século XX
Matéria: madeira
Dimensões: cerca de 40 cm de comprimento
Função: usado para pendurar alimentos como presunto, e louças ou cestos
Descrição: pau ramificado recurvado nas extremidades
Proveniência: Vila Chã de Braciosa (Miranda do Douro)



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 74

Denominação: *çarandas*

Datação: século XX

Matéria: madeira e pele

Dimensões: variável cerca de 40 cm de diâmetro

Função: usada para *çarandar* o trigo na eira, e limpar feijão e *arbanços*

Descrição: compõem-se de um aro circular de madeira que serve de caixilho a uma base perfurada de pele.

Proveniência: Cicouro (Miranda do Douro)



(3º a contar da esquerda- Foto Eduardo Janeiro)

Ficha nº 75

Denominação: sarrão

Datação: século XX

Matéria: pele de cordeiro

Dimensões: -

Função: usado para levar a merenda do pastor.

Descrição: espécie de saco feito da pele do animal, sendo visível o pelo de fora; as partes que correspondem às patas do animal são atadas com um barão para se poder colocar ao ombro.

Proveniência: Castelo Branco (Mogadouro)



(Foto Eduardo Janeiro)

Ficha nº 76

Denominação: pedra aguçadeira

Datação: 1947

Matéria: granito ou quartzito?

Dimensões: cerca de 40-45 cm de comprimento

Função: usada para aguçar as navalhas

Descrição: pedra de granito pontiaguda presa num toro de madeira, com face superior lisa.

Proveniência: Aldeia Nova (Miranda do Douro)



(Foto Eduardo Janeiro)

Ficha nº 77**Denominação:** abre latas**Datação:** século XX**Matéria:** ferro**Dimensões:** cerca de 20 cm**Função:** abrir latas

Descrição: espécie de verga de ferro dobrada numa das extremidades num formato ovalado tendo, mais ou menos a meio, uma pequena ranhura. Era esta abertura que permitia abrir as latas. Existiam variantes do abre-latas como uns ferros dobrados em forma de L, outros ainda com uma das extremidades de formato triangular. Estes objetos permitiam ainda retirar as caricas das garrafas.

Proveniência: Santulhão (Vimioso)

(Foto Diana Marques)

6. Inventário

6.1. Fichas de inventário das cozinhas do planalto mirandês

Ficha nº 1

Concelho: Miranda do Douro

Freguesia: Águas Vivas

Coordenadas: 41°28'44.08"N - 6°24'54.93"W

Informante: Isabel

Idade: 74 anos

Profissão: reformada

Descrição geral da casa: casa térrea de grandes dimensões dividida em vários compartimentos, num dos quais, na sala, repousa um tear outrora usado pela D. Isabel.

Cronologia: década de 90

Função atual do espaço: habitado

Descrição da cozinha: espaço de grandes dimensões, não possui nenhuma janela, as paredes são rebocadas de cimento e pintadas de branco, o chão encontra-se revestido de mosaicos.

Lareira: com murilho

Chupão de ferro: -

Chaminé:

Base- tijolo burro

Canal- tijolo rebocado de cimento e pintado de branco

Utensilagem e/ou móveis presentes no local: dois escanos de madeira ladeiam a chaminé. São visíveis no local varas de madeira, uma mesa, cadeiras, armários em fórmica, e elementos atuais como são o frigorífico, fogão elétrico, arca frigorífica, etc.

Existência de forno: sim, num anexo nas traseiras da habitação.



(Fotos Diana Marques)

Ficha nº 2

Concelho: Miranda do Douro

Freguesia: Atenor

Coordenadas: 41°25'22.35"N - 6°28'46.70"W

Informante: Natividade

Idade: 82 anos

Profissão: reformada

Descrição geral da casa: casa de andar, de grandes dimensões. Ao penetrar pela porta principal deparamo-nos de imediato com o espaço da cozinha. As escadas para o piso superior encontram-se num canto da mesma, do lado esquerdo.

Cronologia: década de 60

Função atual do espaço: arrecadação

Descrição da cozinha: localizada no piso térreo, espaço de grandes dimensões, não possui nenhuma janela, as paredes são de pedra, rebocadas de barro e cal, o chão é composto por lajes de granito, o telhado não tem forro.

Lareira: não é visível o local da lareira porque cheio de artigos diversos

Chupão de ferro: -

Chaminé: -

Base-

Canal-

Utensilagem e/ou móveis presentes no local: Contem ainda algumas prateleiras, arrumações encastradas nas paredes e elementos diversos como cestos de vime, canecas de lata, lares, uma masseira, tábuas de peneirar, entre outros.

Existência de forno: sim, na cozinha.



(Fotos Diana Marques)

Ficha nº 3

Concelho: Miranda do Douro

Freguesia: Atenor

Coordenadas: 41°25'18.43"N - 6°28'47.79"W

Informante: -

Idade: -

Profissão: -

Descrição geral da casa: casa térrea de reduzidas dimensões, com apenas dois compartimentos, cozinha e quarto. Possuía uma janela que foi condenada. As paredes exteriores não apresentam reboco. O local já não possui sequer porta de entrada.

Cronologia: -

Função atual do espaço: em estado de abandono

Descrição da cozinha: espaço de reduzidas dimensões, não possui nenhuma janela (a única que terá existido foi condenada), as paredes são de pedra, rebocadas de barro e cal, o chão é em terra batida e o telhado não tem forro.

Lareira: encosta-se a uma das paredes e assenta diretamente no chão, delimitada por duas pedras de granito de cada lado.

Chupão de ferro: -

Chaminé: -

Base-

Canal-

Utensilagem e/ou móveis presentes no local: O espaço contém um tendal ou mesa tosca de madeira. Apresenta arrumações encastradas nas paredes.

Existência de forno: sim.



(Fotos Diana Marques)

Ficha nº 4

Concelho: Miranda do Douro

Freguesia: Constantim

Coordenadas: 41°37'17.92"N - 6°16'30.77"W

Informante: -

Idade: 80 anos

Profissão: reformada

Descrição geral da casa: casa térrea remodelada, de médias dimensões.

Cronologia: -

Função atual do espaço: habitado

Descrição da cozinha: espaço de médias dimensões, possui uma janela, as paredes são de pedra, três delas são rebocadas de cimento no qual assentam os azulejos, a outra é rebocada de barro e cal, o chão é composto por lajes de granito e o forro do telhado é de madeira

Lareira: com murilho de granito

Chupão de ferro: -

Chaminé:

Base- de madeira

Canal- de madeira, revestido de barro e cal

Utensilagem e/ou móveis presentes no local: um escano e um banco ladeiam a chaminé, um louceiro de fórmica, dois escanos, uma mesa, cadeiras, grelhas, caldeira de lata, triângulo, tenazes, rodela, varas, caldeira de cobre, entre outros.

Existência de forno: -



(Fotos Diana Marques)

Ficha nº 5

Concelho: Miranda do Douro

Freguesia: Genísio

Coordenadas: 41°32'50.52"N - 6°22'47.04"W

Informante: Abel Antão

Idade: 92 anos

Profissão: reformado

Descrição geral da casa: curralada mirandesa, habitação térrea remodelada no interior.

Cronologia: década de 60

Função atual do espaço: habitado

Descrição da cozinha: espaço de médias dimensões, possui uma janela, as paredes são de pedra, rebocadas de barro a meio das quais assentam azulejos, o chão é composto por lajes de granito e o telhado possui forro de madeira.

Lareira: com murilho de granito

Chupão de ferro: -

Chaminé:

Base- granito com inscrição da data 1951

Canal- madeira rebocada de barro?

Utensilagem e/ou móveis presentes no local: Contem dois escanos de madeira que ladeiam a chaminé, bancos, escanos, tenazes, fole, lares, louceiro, mesa, cadeiras, entre outros.

Existência de forno: -



(Fotos Diana Marques)

Ficha nº 6

Concelho: Miranda do Douro

Freguesia: Ifanes

Coordenadas: 41°34'51.08"N - 6°15'44.66"W

Informantes: Felisbina e António Esteves

Idade: 84 anos ambos

Profissão: reformados

Descrição geral da casa: casa de andar, de médias dimensões.

Cronologia: 1910?

Função atual do espaço: habitado

Descrição da cozinha: espaço de médias dimensões, não possui janela, as paredes são de pedra, rebocadas de barro o chão é composto por lajes de granito e o telhado não possui forro. Cozinha toda enegrecida pelo fumo.

Lareira: trasfogueiro simples de ferro

Chupão de ferro: -

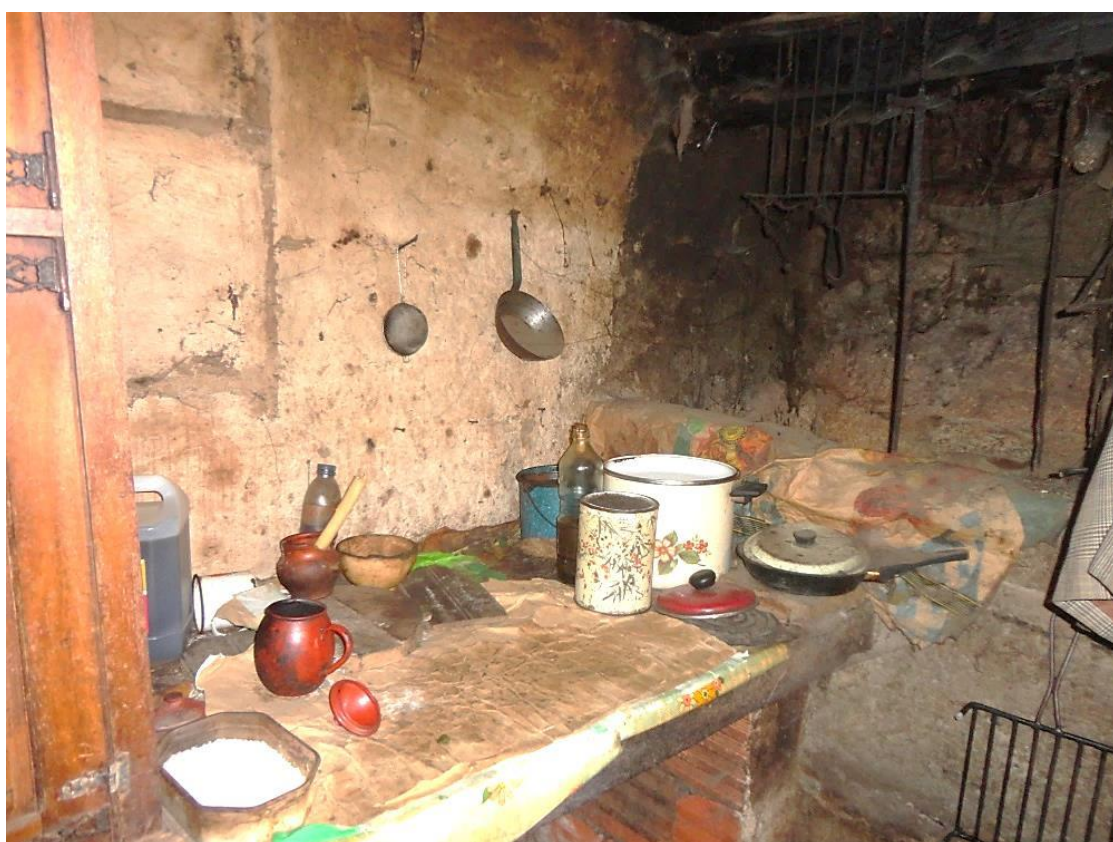
Chaminé: -

Base-

Canal-

Utensilagem e/ou móveis presentes no local: possui um escano, mas tinha dois a ladear a chaminé, as *lhares* estão seguras a uma das vigas do telhado. Destacam-se objetos variados como uma caldeira de lata, um fole, tenazes, louceiro, mesa, cadeiras, entre outros.

Existência de forno: -



(Fotos Diana Marques)

Ficha nº 7

Concelho: Miranda do Douro

Freguesia: Ifanes

Coordenadas: 41°34'51.94"N - 6°15'45.20"W

Informante: Adosinda Carrasqueira

Idade: 53 anos

Profissão: -

Descrição geral da casa: casa térrea de pedra, com paredes exteriores rebocadas de cimento, habitação remodelada.

Cronologia: década de 70?

Função atual do espaço: arrecadação

Descrição da cozinha: espaço de médias dimensões, não possui janela, as paredes são de pedra, rebocadas de barro, o chão é composto por lajes de granito e telhado não possui forro.

Lareira:

Chupão de ferro: -

Chaminé:

Base- tijolo rebocada de cimento?

Canal- granito? e tijolo

Utensilagem e/ou móveis presentes no local: tendal, masseira, escovilha, arrumação embutida

Existência de forno: sim



(Fotos Diana Marques)

Ficha nº 8

Concelho: Miranda do Douro

Freguesia: Palaçoulo

Coordenadas: 41°27'32.58"N - 6°26'46.21"W

Informante: Piedade Guerra

Idade: 68 anos

Profissão: agricultora

Descrição geral da casa: casa térrea de médias dimensões, sem janelas. As paredes exteriores são de pedra rebocadas de barro e cal.

Cronologia: década de 60

Função atual do espaço: arrecadação

Descrição da cozinha: espaço de médias dimensões, não possui janela, as paredes são de pedra, rebocadas de barro e cal, o chão é composto por lajes de granito e o telhado não possui forro.

Lareira: não é visível porque ocupado com artigos diversos.

Chupão de ferro: -

Chaminé: -

Base-

Canal-

Utensilagem e/ou móveis presentes no local: armário de madeira encastrado na parede fechado com portas e um outro com puial de granito.

Existência de forno: sim



(Fotos Diana Marques)

Ficha nº 9

Concelho: Miranda do Douro

Freguesia: Paradela

Coordenadas: 41°34'57.76"N - 6°12'54.55"W

Informante: Beatriz Pires

Idade: 58 anos

Profissão: agricultora

Descrição geral da casa: casa térrea de médias dimensões.

Cronologia: década de 60

Função atual do espaço: arrecadação

Descrição da cozinha: espaço de reduzidas dimensões, não possui janela, as paredes são de pedra, rebocadas de barro, o chão é composto por lajes de granito e o telhado não possui forro.

Lareira: com murilho de granito

Chupão de ferro: -

Chaminé: -

Base-

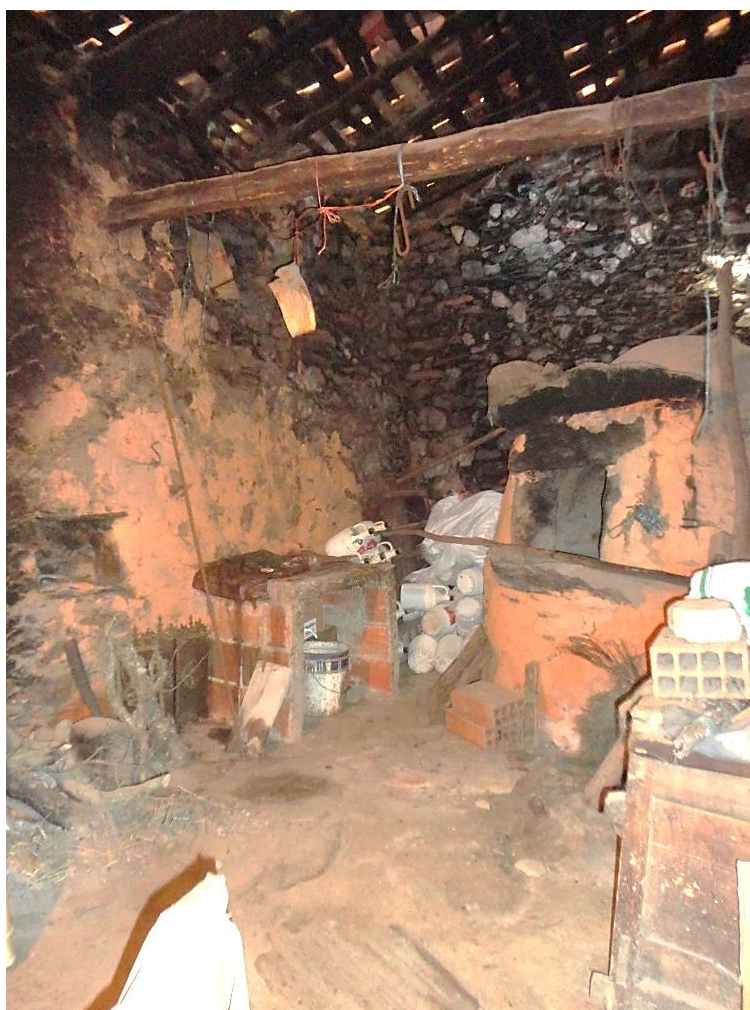
Canal-

Utensilagem e/ou móveis presentes no local: um escano, arrumações nas paredes, uma arca de madeira, tenazes, varas, candeia de lata, proteção para lareira, etc.

Existência de forno: sim



(Fotos Diana Marques)



(Fotos Diana Marques)

Ficha nº 10

Concelho: Miranda do Douro

Freguesia: Póvoa

Coordenadas: 41°34'17.05"N - 6°18'49.97"W

Informante: -

Idade: -

Profissão: -

Descrição geral da casa: curralada mirandesa remodelada, habitação de andar de médias dimensões.

Cronologia: década de 60

Função atual do espaço: habitada

Descrição da cozinha: espaço de reduzidas dimensões, não possui janela, as paredes são de pedra, rebocadas de barro, o chão é composto por lajes de granito e o telhado não possui forro.

Lareira: não é visível porque cheio de artigos diversos

Chupão de ferro: -

Chaminé: -

Base-

Canal-

Utensilagem e/ou móveis presentes no local: prateleiras de madeira encastradas na parede com *puial*, uma masseira, tenazes, uma arca de madeira, braseira, rapadoura, vassouras, etc.

Existência de forno: sim



(Fotos Diana Marques)

Ficha nº 11

Concelho: Miranda do Douro

Freguesia: Póvoa

Coordenadas: 41°34'13.74"N - 6°18'47.43"W

Informante: Piedade Rosa Pires

Idade: 77 anos

Profissão: reformada

Descrição geral da casa: originalmente casa térrea, foi-lhe acrescentado um piso superior ao qual se acede por escadaria externa. O piso térreo é de médias dimensões e encontra-se atualmente dividido em dois compartimentos por uma parede de blocos de cimento.

Cronologia: ?

Função atual do espaço: arrecadação e cura de fumeiro

Descrição da cozinha: espaço de médias dimensões, possui duas janelas, as paredes são de pedra, rebocadas de barro (uma das quais feita de bloco), o chão é composto por lajes de granito e o telhado não possui forro.

Lareira: com murilho de granito

Chupão de ferro: -

Chaminé: -

Base-

Canal-

Utensilagem e/ou móveis presentes no local: dois bancos compridos de madeira, um dos quais com *pergüiceira*, um *murilho* de granito. Possui ainda *lhares*, que estão penduradas num pau preso à parede, cestos de vime, cântaros, assador de castanhas em ferro, triângulos, armários de contraplacado, fole, tenazes, banco e mesa de madeira com gaveta, varas, lares, grelhas, caldeira de lata, uma masseira, etc.

Existência de forno: sim



(Fotos Diana Marques)

Ficha nº 12

Concelho: Miranda do Douro

Freguesia: Póvoa

Coordenadas: 41°34'12.42"N - 6°18'48.66"W

Informante: Julieta

Idade: 51 anos

Profissão: -

Descrição geral da casa: casa térrea totalmente remodelada, de dimensões médias.

Cronologia: ?

Função atual do espaço: habitado

Descrição da cozinha: espaço de médias dimensões, possui duas janelas, as paredes são de pedra, rebocadas de barro, o chão é composto por lajes de granito e o telhado não possui forro.

Lareira: com murilho de granito

Chupão de ferro: -

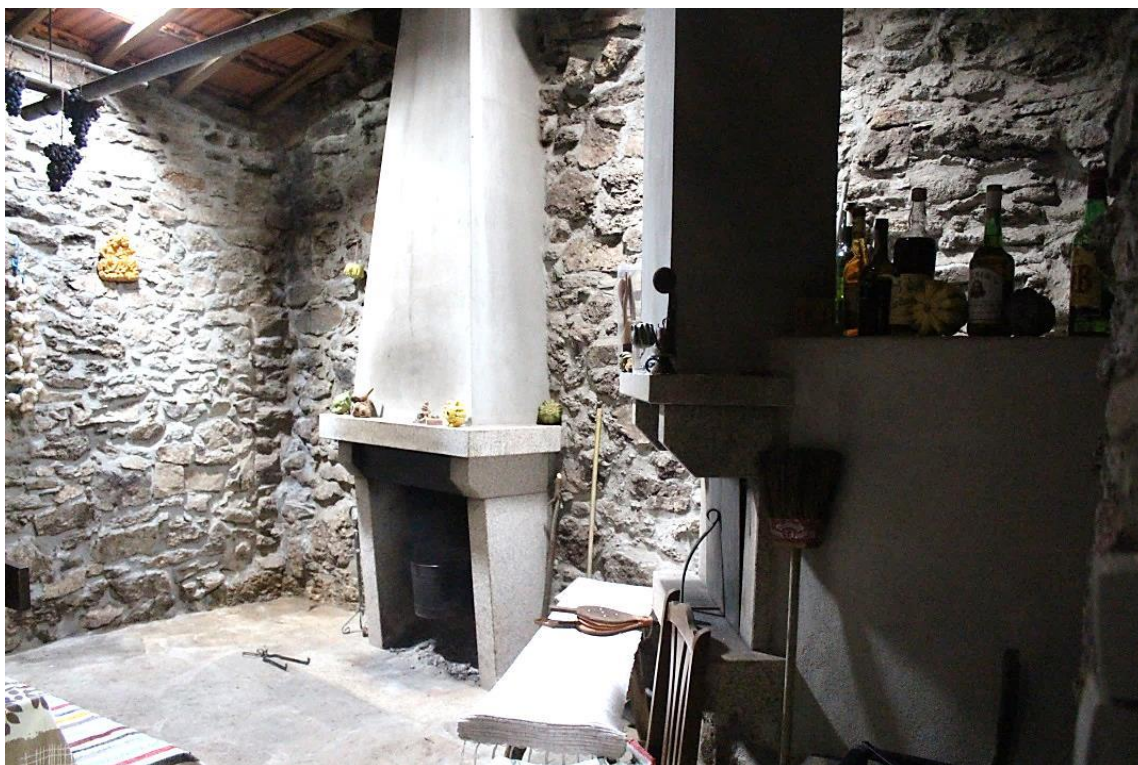
Chaminé:

Base- de granito

Canal- tijolo rebocado de cimento

Utensilagem e/ou móveis presentes no local: mesa e bancos de madeira, varas de fumeiro, caldeira de lata, fole, tenazes, etc.

Existência de forno: sim



(Fotos Diana Marques)

Ficha nº 13

Concelho: Miranda do Douro

Freguesia: Vila Chã da Braciosa

Coordenadas: 41°25'43.14"N - 6°20'57.45"W

Informante: Adérito

Idade: -

Profissão: -

Descrição geral da casa: curralada mirandesa com habitação de andar. A porta de entrada possui uma pedra de granito com a data de 1822.

Cronologia: século XIX

Função atual do espaço: casa em estado de abandono.

Descrição da cozinha: situada no piso térreo, espaço de reduzidas dimensões, possui uma janela, as paredes são de pedra, rebocadas de barro, o chão é composto por lajes de granito e o telhado não possui forro. A cozinha tinha uma saída para um compartimento que foi condenada. Esta entrada contem uma pedra de granito com a data 16-6?

Lareira: com murilho de granito

Chupão de ferro: -

Chaminé: -

Base-

Canal-

Utensilagem e/ou móveis presentes no local: dois escanos que ladeavam a lareira, um deles tem em cima, perto do encoste o velador, possui ainda as *lhares* e varas do fumeiro. Num canto está um armário de madeira com *puial* de granito e arrumações nas paredes. Talheres de ferro, uma caneca de ferro esmaltado, pipas, uma colher de madeira, testos de ferro esmaltado, garrações de vinho encestados, um cortiço para cereal com mais de um metro de altura. À entrada de casa, do lado esquerdo, está um armário de prateleiras abertas com cantareira.

Existência de forno: sim



(Fotos Diana Marques)



(Fotos Diana Marques)

Ficha nº 14

Concelho: Mogadouro

Freguesia: Peredo da Bemposta (aldeia de Algosinho)

Coordenadas: 41°17'50.49"N - 6°33'36.89"W

Informante: José

Idade: 54 anos

Profissão: -

Descrição geral da casa: casa térrea à qual se acede subindo uma fraga. Espaço de médias dimensões. Não possui janela e a única porta de entrada é de madeira. As paredes são de pedra. O local tem um tear destruído e um jugo misto.

Cronologia: ?

Função atual do espaço: casa em estado de abandono.

Descrição da cozinha: espaço de médias dimensões, não possui janela, as paredes são de pedra, rebocadas de barro, o chão é composto por lajes de granito e o telhado não possui forro.

Lareira: encostava-se à parede assente em laje de granito

Chupão de ferro: -

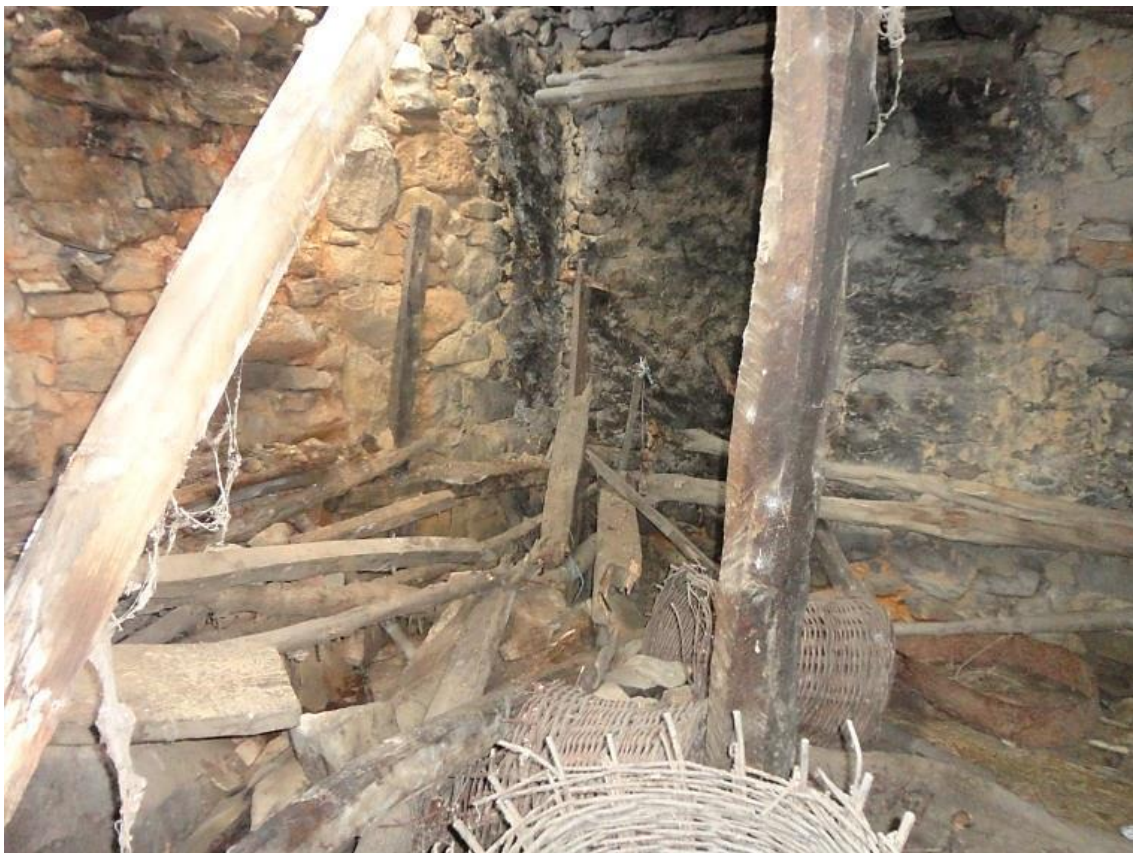
Chaminé: -

Base-

Canal-

Utensilagem e/ou móveis presentes no local: arrumações nas paredes e cestos de vime, um banco comprido de madeira, um pipo e varas.

Existência de forno: sim



(Fotos Diana Marques)



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 15

Concelho: Mogadouro

Freguesia: Peredo da Bemposta (aldeia de Algosinho)

Coordenadas: 41°17'53.00"N - 6°33'37.68"W

Informante: José

Idade: 54 anos

Profissão: -

Descrição geral da casa: casa térrea de médias dimensões.

Cronologia: ?

Função atual do espaço: casa em estado de abandono.

Descrição da cozinha: espaço de médias dimensões, não possui janela, as paredes são de pedra, rebocadas de barro e cal, o chão é composto por lajes de granito e o telhado não possui forro.

Lareira: encostada à parede delimitada por duas pedras de granito

Chupão de ferro: -

Chaminé: -

Base-

Canal-

Utensilagem e/ou móveis presentes no local: um banco de madeira

Existência de forno: sim



(Fotos Diana Marques)



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 16

Concelho: Mogadouro

Freguesia: Peredo da Bemposta (aldeia de Algosinho)

Coordenadas: 41°17'50.24"N - 6°33'39.02"W

Informante: José

Idade: 54 anos

Profissão: -

Descrição geral da casa: casa térrea, com um único compartimento, com paredes de granito. Não possui janelas.

Cronologia: ?

Função atual do espaço: arrecadação

Descrição da cozinha: espaço de médias dimensões, não possui janela, as paredes são de pedra, rebocadas de barro e cal, o chão é composto por lajes de granito e o telhado não possui forro.

Lareira: encostada à parede delimitada por duas pedras de granito Apresenta um pau pequeno mais ou menos a 50 cm do chão para pendurar a caldeira.

Chupão de ferro: -

Chaminé: -

Base-

Canal-

Utensilagem e/ou móveis presentes no local: Possui arrumações embutidas nas paredes. O local ainda possui uma masseira, pás de madeira, rapadoura, tábuas, uma forquilha ou forcada, cangalhas, entre outros

Existência de forno: sim



(Fotos Diana Marques)



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 17

Concelho: Mogadouro

Freguesia: Bemposta, aldeia de Lamoso

Coordenadas: 41°18'58.73"N - 6°31'38.74"W

Informante: Carolina

Idade: 80 anos

Profissão: reformada

Descrição geral da casa: curralada mirandesa

Cronologia: década de 60

Função atual do espaço: arrecadação

Descrição da cozinha: espaço de reduzidas dimensões, não possui janela, as paredes são de pedra, rebocadas de barro e cal, o chão é composto por lajes de granito e o telhado não possui forro.

Lareira: encostada à base do forno com murilho de granito

Chupão de ferro: sim

Chaminé: -

Base-

Canal-

Utensilagem e/ou móveis presentes no local: masseira, pás, tenazes, varas de fumeiro, um fole, entre outros.

Existência de forno: sim



(Fotos Diana Marques)

Ficha nº 18

Concelho: Mogadouro

Freguesia: Travanca

Coordenadas: 41°23'21.49"N - 6°30'12.52"W

Informante: Ana Maria Esteves

Idade: 82

Profissão: reformada

Descrição geral da casa: casa térrea, sem janelas, espaço de pequenas dimensões.

Cronologia: década de 60

Função atual do espaço: arrecadação

Descrição da cozinha: espaço de reduzidas dimensões, não possui janelas, as paredes são de pedra, rebocadas de barro e cal, o chão é composto por lajes de granito e o telhado não possui forro.

Lareira: encostava-se à parede assente em laje de granito

Chupão de ferro: -

Chaminé: -

Base-

Canal-

Utensilagem e/ou móveis presentes no local: *çarandas*, masseira, entre outros

Existência de forno: sim



(Fotos Diana Marques)

Ficha nº 19

Concelho: Mogadouro

Freguesia: Ventozeiro

Coordenadas: 41°16'47.54"N - 6°35'11.21"W

Informante: Cândida Fernandes

Idade: 83 anos

Profissão: reformada

Descrição geral da casa: casa térrea, remodelada de médias dimensões.

Cronologia: década de 60

Função atual do espaço: habitado

Descrição da cozinha: espaço de médias dimensões, não possui janela, as paredes são de pedra, rebocadas de barro e cal, o chão é composto por mosaicos e o telhado possui forro de madeira com camarões para pendurar fumeiro.

Lareira: aos pés do forno assente em laje de granito

Chupão de ferro: -

Chaminé:

Base- tijolo rebocado de cimento e pintado de branco

Canal- tijolo rebocado de cimento e pintado de branco

Utensilagem e/ou móveis presentes no local: contem um sofá, tenazes, *lhares*, duas candeias (uma de cobre e outra de folha de Flandres), uma caldeira de cobre, um *barrinhão*, móvel de fórmica, um fogão, entre outros.

Existência de forno: sim



(Fotos Diana Marques)

Ficha nº 20

Concelho: Vimioso

Freguesia: Caçarelhos

Coordenadas: 41°33'53.82"N - 6°26'10.10"W

Informante: Maria

Idade: -

Profissão: -

Descrição geral da casa: casa térrea, de médias dimensões, com paredes de pedra. Não possui nenhuma janela.

Cronologia: década de 50

Função atual do espaço: arrecadação e cura do fumeiro

Descrição da cozinha: espaço de médias dimensões, não possui janela, as paredes são de pedra, rebocadas de barro e cal, o chão é composto por lajes de granito e o telhado não possui forro.

Lareira: com murilho de granito

Chupão de ferro: -

Chaminé: -

Base-

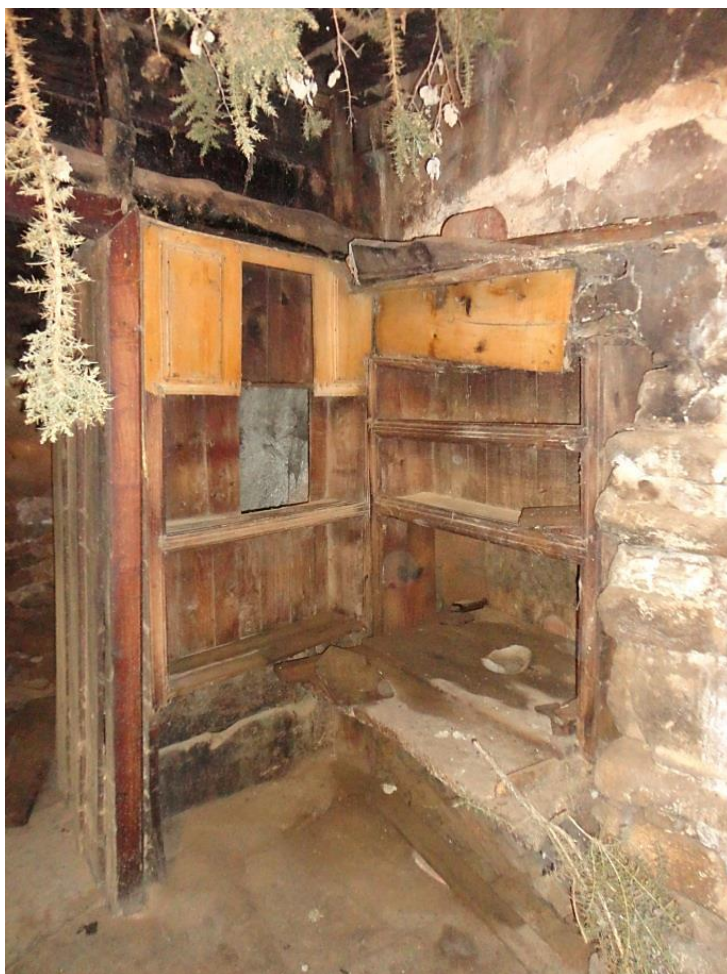
Canal-

Utensilagem e/ou móveis presentes no local: o espaço possui um pequeno armário fechado em madeira colocado num canto de uma das paredes; um banco de madeira de médias dimensões e um armário de madeira aberto com prateleiras, embutido na parede num outro canto da cozinha; varas da madeira

Existência de forno: sim, num anexo ao lado



(Fotos Diana Marques)



(Fotos Diana Marques)

Ficha nº 21

Concelho: Vimioso

Freguesia: Caçarelhos

Coordenadas: 41°33'53.66"N - 6°26'10.46"W

Informantes: Maria

Idade: -

Profissão: reformada

Descrição geral da casa: casa térrea de grandes dimensões, com paredes de pedra sem reboco. Possui dois compartimentos divididos por uma parede de tabique. O espaço não tem nenhuma janela.

Cronologia: década de 50

Função atual do espaço: arrecadação de lenha

Descrição da cozinha: espaço de reduzidas dimensões, não possui janela, as paredes são de pedra, rebocadas de barro e cal, o chão é composto por lajes de granito e o telhado não possui forro. Verificou-se a falta uma telha na cobertura, para evacuação do fumo.

Lareira: não visível porque ocupado com artigos diversos

Chupão de ferro: -

Chaminé: -

Base-

Canal-

Utensilagem e/ou móveis presentes no local: um armário de madeira com prateleiras embutido na parede e *puial* de granito. Nestas ainda permanecem umas garrafas de vidro, uma caldeira em lata uma caneca em barro vidrado. Existe uma prateleira de madeira perpendicular ao armário, na qual ainda se encontram alguns objetos abandonados, como garrafas de vidro. Paralelamente ao armário está um escano de madeira, cujo encosto colmata um espaço vazio da parede. Acima do encosto está o *velador*.

Existência de forno: -



(Fotos Diana Marques)



(Fotos Diana Marques)

Ficha nº 22

Concelho: Vimioso

Freguesia: Caçarelhos

Coordenadas: 41°33'52.34"N - 6°26'10.69"W

Informante: Maria

Idade: -

Profissão: reformada

Descrição geral da casa: casa de andar de grandes dimensões.

Cronologia: década de 60

Função atual do espaço: habitado

Descrição da cozinha: situado no andar, espaço de médias dimensões, não possui janela, as paredes são de pedra, rebocadas de barro pintado de branco, o chão é composto por lajes de granito e o telhado possui forro.

Lareira: com murilho de granito

Chupão de ferro: -

Chaminé:

Base- granito

Canal- tijolo rebocado de cimento e pintado de branco

Utensilagem e/ou móveis presentes no local: possui *lhares*; a chaminé encontra-se ladeada por dois escanos de madeira, embutidos nas paredes. Os encostos são um tanto altos e os próprios escanos são bastante compridos. Neste espaço estão diversos utensílios como sertãs de patas em ferro, uma mesa e cadeiras de madeira, potes, entre outros, mas é num compartimento ao lado **que** está um louceiro de madeira de grandes dimensões que ocupa a quase totalidade da altura e largura da parede na qual está encostado. No louceiro estão potes de ferro de várias dimensões, painéis de ferro esmaltado, formas de alumínio para bolos, coadores de alumínio, colheres de ferro batido e ferro esmaltado. Pregados às paredes estão vários barrinhões, batedores, grelhas de ferro, colheres de pau e em ferro, uma mosqueira, um espeto de ferro, pratos de ferro esmaltado, uma caixa de madeira para arrumar os talheres, entre outros utensílios.

Existência de forno: -



(Fotos Diana Marques)



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 23

Concelho: Vimioso

Freguesia: Uva

Coordenadas: 41°29'28.34"N - 6°30'34.62"W

Informante: Emílio Fernandes

Idade: -

Profissão: carpinteiro

Descrição geral da casa: casa térrea, de médias dimensões.

Cronologia: década de 60

Função atual do espaço: habitado

Descrição da cozinha: situado no piso térreo, espaço de médias dimensões, não possui janela, as paredes são de pedra, rebocadas de barro pintado de branco, o chão é composto por lajes de granito; à frente da chaminé está uma mó de moinho (colocada pelo pai de Emílio Fernandes, moleiro da aldeia); o telhado possui forro de madeira.

Lareira: com murilho de granito

Chupão de ferro: -

Chaminé:

Base- granito

Canal- de tijolo rebocado de cimento e pintado de branco,

Utensilagem e/ou móveis presentes no local: possui *lhares*, dois escanos de madeira encostados à parede que ladeiam a chaminé (um deles possui *perguiceira*). De cada lado da chaminé estão dois pequenos armários de madeira. A mesa de madeira, bem como as cadeiras, encontram-se encostadas à parede.

Existência de forno: -



(Fotos Diana Marques)

6.2. Fichas de inventário dos fornos do planalto mirandês

Ficha nº 24

Concelho: Miranda do Douro

Freguesia: Águas Vivas

Coordenadas: 41°28'44.08"N - 6°24'54.93"W

Informante: Isabel

Idade: 74 anos

Profissão: reformada

Descrição do espaço: o forno encontra-se num anexo nas traseiras da habitação, acede-se ao mesmo pela entrada principal da casa. Depois de passar pelo corredor principal no fundo do mesmo está uma porta que dá para uma pequeno pátio. O espaço é de médias dimensões, as paredes são de bloco e possui apenas uma janela de reduzidas dimensões.

Outras atividades realizadas no anexo do forno: arrecadação

Cronologia: década de 90

Construtor: mandou fazer a um homem da própria aldeia

Capacidade (em pães de 2kg): 13/14 pães

Descrição da estrutura:

- **Base:** quadrangular; constituída por blocos; o cinzeiro encontra-se delimitado por estes e uma pedra de granito colocada na horizontal.
- **Parte superior:**

Boca- constituída por quatro pedras de granito (duas colocadas na vertical e duas na horizontal) que delimitam a abertura do forno; o *pousadoiro* prolonga-se na horizontal para lá da largura das pedras que se encontram na vertical. É irregular e em bruto.

Cúpula:

Interior- de tijolo burro industrial e lastro de ladrilhos quadrados

Exterior- visível

Chupão/Chaminé: incluída na estrutura; o arranque é de granito e o resto em tijolo rebocado de cimento.

Arrumação embutida na estrutura: -

Função: cozer pão

Frequência de uso: coze uma ou duas vezes por ano quando vêm os filhos

Lenha utilizada: carrasco

Utensílios relacionados: tenazes, escano, pás, vassoura, masseira,

Orações relacionadas com a confecção: benze o forno e reza uma Avé Maria ou Pai Nosso

Existência de forno comunitário na freguesia: houve em tempos

Observações: -



Ficha nº 25

Concelho: Miranda do Douro

Freguesia: Miranda do Douro (aldeia de Aldeia Nova)

Coordenadas: 41°32'21.22"N - 6°14'8.59"W

Informante: Maria Amélia

Idade: 83 anos

Profissão: reformada

Descrição do espaço: o forno encontra-se num anexo nas traseiras da habitação, numa divisão de grandes dimensões. As paredes do anexo são de bloco. Não possui nenhuma janela.

Outras atividades realizadas no anexo do forno: arrecadação de lenha e cura de fumeiro

Cronologia: década de 70

Construtor: o marido

Capacidade (em pães de 2kg): 14 pães

Descrição da estrutura:

- **Base:** constituída por pedras de granito de tamanho irregular; possui cinzeiro delimitado por três pedras de granito.

- **Parte superior:**

Boca- constituída por quatro pedras de granito (duas colocadas na vertical e duas na horizontal) que delimitam a abertura do forno; o *poisadoiro* é irregular e em bruto, não se prolonga na horizontal para lá da largura das pedras que se encontram na vertical.

Cúpula:

Interior- em tijolo burro industrial e lastro de ladrilhos quadrados

Exterior- não é visível porque tapada com parede de bloco

Chupão/Chaminé: -

Arrumação embutida na estrutura: -

Função: cozia pão de trigo, fazia bolos e folares

Frequência de uso: já não coze

Lenha utilizada: carrasco

Utensílios relacionados: masseira, tábuas, lares, pás, vassourinhas, fole, uma caldeira de cobre, e de latão

Orações relacionadas com a confeção do pão: *“Pai, filho e Espírito Santo, S. João faça bom pão, S. Vicente acrescente”*

Existência de forno comunitário na freguesia: não

Observações: -



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 26

Concelho: Miranda do Douro

Freguesia: Atenor

Coordenadas: 41°25'18.43"N - 6°28'47.79"W

Informante: -

Idade: -

Profissão: -

Descrição do local: o forno encontra-se numa pequena casa térrea de pedra. Não possui sequer porta de entrada. As paredes interiores são de pedra com vestígios de reboco de barro. Não possui nenhuma janela (a única que tinha foi condenada).

Outras atividades realizadas no anexo do forno: casa abandonada

Cronologia: século XX

Construtor: -

Capacidade (em pães de 2kg): -

Descrição da estrutura:

- **Base:** quadrangular; constituída por pedras de granito e xisto de tamanho irregular; possui cinzeiro delimitado por duas pedras de granito na vertical e uma de xisto na horizontal.
- **Parte superior:**
 - Boca-** constituída por quatro pedras de granito (duas colocadas na vertical e duas na horizontal) que delimitam a abertura do forno; o poisadoiro não se prolonga na horizontal para lá da largura das pedras que se encontram na vertical. É irregular e em bruto. Possui padieira de xisto.

Cúpula:

Interior- em telhas; lastro não visível.

Exterior- não é visível porque recoberta com parede de pedra

Chupão/Chaminé: -

Arrumação embutida na estrutura: do lado esquerdo da boca, delimitado de quatro pedras de xisto

Função: -

Frequência de uso: -

Lenha utilizada: -

Utensílios relacionados: -

Orações relacionadas com a confeção do pão: -

Existência de forno comunitário na freguesia: -

Observações: -



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 27

Concelho: Miranda do Douro

Freguesia: Atenor

Coordenadas: 41°25'22.35"N - 6°28'46.70"W

Informante: Natividade

Idade: 82 anos

Profissão: reformada

Descrição do local: o forno encontra-se numa antiga casa térrea, numa divisão de grandes dimensões. As paredes interiores são de pedra rebocadas de barro. As exteriores são de pedra mas rebocadas de uma mistura de barro e cal. Não possui nenhuma janela.

Outras atividades realizadas no anexo do forno: arrecadação

Cronologia: década de 60

Construtor: o sogro

Capacidade (em pães de 2kg): 9 pães

Descrição da estrutura:

- **Base:** constituída por pedras de granito e xisto de tamanho irregular, revestidas de barro; possui cinzeiro delimitado por três pedras de granito.
- **Parte superior:**

Boca- constituída por quatro pedras de granito (duas colocadas na vertical e duas na horizontal) que delimitam a abertura do forno; o poisadoiro prolonga-se na horizontal para lá da largura das pedras que se encontram na vertical. É irregular e em bruto.

Cúpula:

Interior- em telha ? e lastro não visível.

Exterior- não é visível porque tapada com parede de pedra rebocada de barro

Chupão/Chaminé: -

Arrumação embutida na estrutura: do lado direito da boca, delimitada na horizontal por pedras de xisto

Função: cozer pão de trigo e centeio, bolos e folares

Frequência de uso: já não coze, cozia uma vez por mês

Lenha utilizada: carrasco e escovas

Utensílios relacionados: tábuas, masseira, vassoura para limpar o forno,

Orações relacionadas com a confecção do pão: só benzia o pão

Existência de forno comunitário na freguesia: não havia

Observações: -



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 28

Concelho: Miranda do Douro

Freguesia: Cicouro

Coordenadas: 41°38'46.27"N - 6°17'42.47"W

Informante: Moisés Fernandes

Idade: 78 anos

Profissão: carpinteiro

Descrição do local: os fornos encontram-se num anexo da antiga abadia, de reduzidas dimensões. No fundo do anexo estão dois fornos, um de cada lado, estando as bocas voltadas uma para a outra. As paredes interiores e exteriores do anexo são de pedra. Não possui nenhuma janela.

Outras atividades realizadas no anexo do forno: em estado de abandono

Cronologia: século XIX ?

Construtor: -

Capacidade (em pães de 2kg): -

Descrição da estrutura do forno:

- **Base:** o primeiro forno é de base arredondada; constituída por pedras de granito de tamanho irregular; não possui cinzeiro. O segundo forno possui base de granito e xisto e cinzeiro.

- **Parte superior:**

Boca- a boca do primeiro e segundo forno são constituídas por quatro pedras de granito (duas colocadas na vertical e duas na horizontal) que delimitam a abertura do forno; O *poisadoiro* de ambos os fornos não se prolonga na horizontal para lá da largura das pedras que se encontram na vertical. São ambas irregulares e em bruto. O 2º forno possui padieira de granito. Este encontra-se tapado por pedras.

Cúpula:

Interior- do 1º forno é de tijolo manual e pedras de granito. O interior do 2º forno encontra-se destruído; Lastro do 1º forno feito de ladrilhos quadrangulares;

Exterior- é visível parte superior; no 2º não visível porque destruído

Chupão/Chaminé: -

Arrumação embutida na estrutura: -

Função: -

Frequência de uso: -

Lenha utilizada: -

Utensílios relacionados: -

Orações relacionadas com a confecção do pão: -

Existência de forno comunitário na freguesia: -

Observações: -



(Fotos Diana Marques)

Ficha nº 29

Concelho: Miranda do Douro

Freguesia: Duas Igrejas

Coordenadas: 41°28'22.00"N - 6°21'12.84"W

Informante: Ana Maria

Idade: 70 anos

Profissão: reformada

Descrição do local: o forno encontra-se num anexo perto da habitação, numa divisão de médias dimensões. As paredes interiores e exteriores do anexo são de bloco. Não possui nenhuma janela.

Outras atividades realizadas no anexo do forno: arrecadação e cura de fumeiro

Cronologia: década de 80

Construtor: o cunhado

Capacidade (em pães de 2kg): 14 pães

Descrição da estrutura:

- **Base:** quadrangular; constituída por blocos; possui cinzeiro.
- **Parte superior:**

Boca- constituída por quatro pedras de granito (duas colocadas na vertical e duas na horizontal) que delimitam a abertura do forno; o *poisadoiro* não se prolonga na horizontal para lá da largura das pedras que se encontram na vertical. Ambas as pedras são trabalhadas.

Cúpula:

Interior- tijolo burro industrial e lastro de ladrilhos quadrados

Exterior- visível na íntegra

Chupão/Chaminé: -

Arrumação embutida na estrutura: -

Função: coze pão de trigo, folar e bolos

Frequência de uso: agora só coze 7/8 pães de vezes em quando

Lenha utilizada: uma qualquer

Utensílios relacionados: pá, peneiras, masseira, mantas

Orações relacionadas com a confeção do pão: “*S. Vicente te acrescente e S. João te dê bom pão*”

Existência de forno comunitário na freguesia: havia

Observações: -



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 30

Concelho: Miranda do Douro

Freguesia: Genísio (forno da Associação)

Coordenadas: 41°32'49.46"N - 6°23'5.47"W

Informante: Alcino

Idade: 59 anos

Profissão: -

Descrição do local: o forno encontra-se nas traseiras do café da Associação de Genísio, numa divisão de grandes dimensões. As paredes do anexo são de bloco rebocadas de cimento. Não possui nenhuma janela.

Outras atividades realizadas no anexo do forno: assar carne nas festas da aldeia

Cronologia: século XX

Construtor: Junta de Freguesia

Capacidade (em pães de 2kg): 10-15 pães

Descrição da estrutura:

- **Base:** arredondada; constituída tijolo ou bloco rebocado de cimento ou barro e cal?; não possui cinzeiro
- **Parte superior**

Boca- constituída por quatro pedras de granito (duas colocadas na vertical e duas na horizontal) que delimitam a abertura do forno; o *poisadoiro* prolonga-se na horizontal para lá da largura das pedras que se encontram na vertical. É regular e polida. Tem padieira de granito.

Cúpula:

Interior- em tijolo burro industrial e lastro de ladrilhos quadrangulares

Exterior- inteiramente visível

Chupão/Chaminé: não se encontra incluída na estrutura do forno, é em tijolo rebocado de cimento ou barro e cal. É uma estrutura grande assente sobre pilares de granito

Arrumação embutida na estrutura: -

Função: cozer pão de trigo e assar carnes

Frequência de uso: nas festas da aldeia (na Festa da Machorra, S. Bárbara, S. Bartolomeu, Festa dos casados, ...) ou quando alguém precisa

Lenha utilizada: uma qualquer

Utensílios relacionados: -

Orações relacionadas com a confeção do pão: -

Existência de forno comunitário na freguesia: sim, este.

Observações: -



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 31

Concelho: Miranda do Douro

Freguesia: Ifanes

Coordenadas: 41°34'51.94"N - 6°15'45.20"W

Informante: Adosinda Carrasqueira

Idade: 53 anos

Profissão: -

Descrição do local: o forno encontra-se numa pequena habitação térrea, numa divisão de médias dimensões. As paredes do anexo são de pedra rebocadas de barro e cal. Não possui nenhuma janela.

Outras atividades realizadas no anexo do forno: arrecadação

Cronologia: década de 70

Construtor: um senhor da Póvoa

Capacidade (em pães de 2kg): 15 pães

Descrição da estrutura:

- **Base:** arredondada; constituída por pedras de granito e xisto rebocadas de cal e barro; não possui cinzeiro.

- **Parte superior:**

Boca- constituída por quatro pedras de granito (duas colocadas na vertical e duas na horizontal) que delimitam a abertura do forno; o *poisadoiro* prolonga-se na horizontal para lá da largura das pedras que se encontram na vertical. É irregular e em bruto, desgastada no centro.

Cúpula:

Interior- em tijolo burro industrial e lastro de ladrilhos quadrangulares

Exterior- inteiramente visível

Chupão/Chaminé: -

Arrumação embutida na estrutura: -

Função: bola doce, folar, roscos, pão de trigo

Frequência de uso: de vezes em quando e nas festas

Lenha utilizada: carrasco

Utensílios relacionados: masseira, tábuas, pás, vassouras, mesa para repouso do pão.

Orações relacionadas com a confeção do pão: -

Existência de forno comunitário na freguesia: não havia

Observações: -



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 32

Concelho: Miranda do Douro

Freguesia: Malhadas

Coordenadas: 41°32'22.99"N - 6°19'26.38"W

Informante: Josefa Pires

Idade: 61 anos

Profissão: -

Descrição do local: o forno encontra-se num anexo nas traseiras da habitação, numa divisão de médias dimensões. As paredes interiores do anexo são de pedra com vestígios de reboco de barro e cal. Não possui nenhuma janela.

Outras atividades realizadas no anexo do forno: arrecadação

Cronologia: década de 60-70

Construtor: fez um senhor da aldeia

Capacidade (em pães de 2kg): 15 pães

Descrição da estrutura:

- **Base:** quadrangular; constituída por pedras de granito e xisto de tamanho irregular; não possui cinzeiro
- **Parte superior:**

Boca- constituída por quatro pedras de granito (duas colocadas na vertical e duas na horizontal) que delimitam a abertura do forno; o *poisadoiro* prolonga-se na horizontal para lá da largura das pedras que se encontram na vertical. É regular e em bruto.

Cúpula:

Interior- tijolo burro industrial com reboco de barro e lastro de ladrilhos quadrados

Exterior- visível dos lados

Chupão/Chaminé: faz parte da estrutura do forno

Arrumação embutida na estrutura: -

Função: coze pão de trigo e faz doces

Frequência de uso: de vezes em quando

Lenha utilizada: freixo e carrasco

Utensílios relacionados: masseira, mesa de repouso do pão,

Orações relacionadas com a confeção do pão: “*S. João que faz bom pão e s. Bento que acrescente*” e um Pai Nosso

Existência de forno comunitário na freguesia: não sabe

Observações: -



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 33

Concelho: Miranda do Douro

Freguesia: Palaçoulo

Coordenadas: 41°27'14.82"N - 6°26'30.80"W

Informante: Narciso Torrão Esteves

Idade: 74 anos

Profissão: reformado

Descrição do local: o forno encontra-se num anexo da habitação, cujas paredes são de bloco. Não possui nenhuma janela.

Outras atividades realizadas no anexo do forno: arrecadação

Cronologia: década de 60

Construtor: mandou fazer

Capacidade (em pães de 2kg): 25 pães

Descrição da estrutura:

- **Base:** blocos de cimento, possui cinzeiro
- **Parte superior**

Boca- constituída por quatro pedras de granito (duas colocadas na vertical e duas na horizontal) que delimitam a abertura do forno; o *poisadoiro* não se prolonga na horizontal para lá da largura das pedras que se encontram na vertical. É regular, em bruto e arredonda

Cúpula:

Interior- tijolo burro industrial e lastro de ladrilhos quadrados

Exterior- é visível parte superior

Chupão/Chaminé: -

Arrumação embutida na estrutura: do lado esquerdo da boca, delimitada pelos blocos e uma pedra de xisto

Função: cozia pão de trigo e centeio

Frequência de uso: já não coze

Lenha utilizada: estevas, carrasco

Utensílios relacionados: masseira, pás,

Orações relacionadas com a confeção do pão: -

Existência de forno comunitário na freguesia: não havia

Observações: -



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 34

Concelho: Miranda do Douro

Freguesia: Palaçoulo

Coordenadas: 41°27'21.01"N - 6°26'32.56"W

Informante: -

Idade: -

Profissão: -

Descrição do local: o forno encontra-se nas traseiras da habitação num anexo de médias dimensões. As paredes do anexo são de tijolo. Não possui nenhuma janela.

Outras atividades realizadas no anexo do forno: arrecadação e cura de fumeiro

Cronologia: década de 80

Construtor: -

Capacidade (em pães de 2kg): não sabe

Descrição da estrutura:

- **Base:** arredondada; constituída por blocos de cimento, possui cinzeiro.
- **Parte superior:**

Boca- constituída por quatro pedras de granito (duas colocadas na vertical e duas na horizontal) que delimitam a abertura do forno; o poisadoiro prolonga-se na horizontal para lá da largura das pedras que se encontram na vertical. É regular e em bruto.

Cúpula:

Interior- tijolo burro manual? e lastro de ladrilhos quadrados

Exterior- inteiramente visível

Chupão/Chaminé: não faz parte integrante da estrutura do forno. É em tijolo, suportada por uma estaca de madeira numa das extremidades, os restantes cantos encontram-se apoiados na parede.

Arrumação embutida na estrutura do forno: -

Função: cozia pão de trigo, folares e para assados

Frequência de uso: -

Lenha utilizada: -

Utensílios relacionados: arca de madeira para o cereal, masseira, peneira, mantas, tábuas, vassouras de varrer a masseira, rapadoura, caldeira de latão, alqueire de madeira, tenazes, entre outros

Orações relacionadas com a confeção do pão: -

Existência de forno comunitário na freguesia: -

Observações: -



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 35

Concelho: Miranda do Douro

Freguesia: Palaçoulo

Coordenadas: 41°27'27.40"N - 6°26'40.53"W

Informante: Germana

Idade: 80 anos

Profissão: reformada

Descrição do local: o forno encontra-se num anexo nas traseiras da habitação, numa divisão de médias dimensões. As paredes do anexo são tijolo rebocadas de cimento no exterior. Não possui nenhuma janela.

Outras atividades realizadas no anexo do forno: cura de fumeiro

Cronologia: construído em 1964.

Quem construiu: o marido

Capacidade (em pães de 2kg): 12 pães

Descrição da estrutura:

- **Base:** quadrangular; constituída por pedras de granito e xisto de tamanho irregular; possui cinzeiro.
- **Parte superior**

Boca- constituída por quatro pedras de granito (duas colocadas na vertical e duas na horizontal) que delimitam a abertura do forno; o *poisadoiro* prolonga-se ligeiramente na horizontal para lá da largura das pedras que se encontram na vertical. É regular e em bruto.

Cúpula:

Interior- tijolo burro industrial e lastro de ladrilhos quadrangulares

Exterior- ligeiramente visível parte superior

Chupão/Chaminé: incluída na estrutura do forno, arranque em tijolo parte da boca do forno e prolonga-se até ao teto. O cano também é em tijolo

Arrumação embutida na estrutura: -

Função: pão de trigo, folar e doces

Frequência do uso do forno: já não coze. Antes cozia todas as semanas.

Lenha utilizada para acender o forno: estevas, vides

Utensílios relacionados com o uso do forno: masseira,

Orações relacionadas com a confeção do pão: benzia o pão com o pão rezava um Pai Nosso

Existência de forno comunitário na freguesia: -

Observações: -



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 36

Concelho: Miranda do Douro

Freguesia: Palaçoulo

Coordenadas: 41°27'32.58"N - 6°26'46.21"W

Informante: Teresa da Piedade Guerra

Idade: 68 anos

Profissão: reformada

Descrição do local: o forno encontra-se numa pequena habitação térrea, numa divisão de reduzidas dimensões. As paredes do anexo são de pedra com vestígios de reboco de barro. Não possui nenhuma janela.

Outras atividades realizadas no anexo do forno: arrecadação

Cronologia: década de 70

Construtor: não sabe, mas já era dos avôs.

Capacidade (em pães de 2kg): 20 pães

Descrição da estrutura:

- **Base:** constituída por pedras de granito e xisto de tamanho irregular; possui cinzeiro delimitado por três pedras de granito.
- **Parte superior:**

Boca- constituída por quatro pedras de granito (duas colocadas na vertical e duas na horizontal) que delimitam a abertura do forno; o *poisadoiro* não se prolonga na horizontal para lá da largura das pedras que se encontram na vertical. É regular, em bruto e arredondada.

Cúpula:

Interior- destruído

Exterior- destruído

Chupão/Chaminé: -

Arrumação embutida na estrutura do forno: -

Função: coziavam pão de centeio, trigo, folares e doces

Frequência de uso: chegou a cozer algumas vezes neste forno, mas tem um mais atual.

Lenha utilizada: o que tivesse

Utensílios relacionados: -

Orações relacionadas com a confeção do pão: “*S. João que faça bom pão e s. Vicente que acrescente*”

Existência de forno comunitário na freguesia: -

Observações: -



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 37

Concelho: Miranda do Douro

Freguesia: Paradela

Coordenadas: 41°34'51.47"N - 6°12'58.68"W

Informante: Hermínio

Idade: 56 anos

Profissão: reformado (antigo guarda fiscal)

Descrição do local: o forno encontra-se num pequeno anexo nas traseiras da habitação, numa divisão de médias dimensões. As paredes do anexo são de blocos de cimento. Possui uma janela.

Outras atividades realizadas no anexo do forno: arrecadação e cura de fumeiro

Cronologia: 2000

Construtor: um senhor da aldeia

Capacidade (em pães de 2kg): 10 pães

Descrição da estrutura:

- **Base:** arredondada; revestida de barro; possui cinzeiro delimitado por três pedras de granito.

- **Parte superior:**

Boca- constituída por quatro pedras de granito (duas colocadas na vertical e duas na horizontal) que delimitam a abertura do forno; o *poisadoiro* prolonga-se na horizontal para lá da largura das pedras que se encontram na vertical. É regular e polida.

Cúpula:

Interior- tijolo burro industrial e lastro de ladrilhos quadrangulares

Exterior- inteiramente visível

Chupão/Chaminé: -

Arrumação embutida na estrutura: -

Função: cozer pão de trigo, fazer o folar

Frequência de uso: -

Lenha utilizada: azinheira, carrasco

Utensílios relacionados: vassouras para limpar o forno, pás,

Orações relacionadas com a confeção do pão: -

Existência de forno comunitário na freguesia: não sabe

Observações: -



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 38

Concelho: Miranda do Douro

Freguesia: Paradela

Coordenadas: 41°35'3.72"N - 6°12'53.22"W

Informante: Beatriz Pires

Idade: 57 anos

Profissão: agricultora

Descrição do local: o forno encontra-se num anexo ao lado da habitação numa divisão de médias dimensões. As paredes do anexo são de blocos de cimento. Possui uma janela.

Outras atividades realizadas no anexo do forno: arrecadação e cura de fumeiro

Cronologia: década de 80

Construtor: mandou fazer

Capacidade (em pães de 2kg): 15 pães de 2 kg e 21 pães de 1 kg

Descrição da estrutura:

- **Base:** arredondada; revestida de barro; não possui cinzeiro
- **Parte superior:**

Boca- constituída por quatro pedras de granito (duas colocadas na vertical e duas na horizontal) que delimitam a abertura do forno; o poisadoiro não se prolonga na horizontal para lá da largura das pedras que se encontram na vertical. É regular e polida.

Cúpula:

Interior- tijolo burro industrial e lastro de ladrilhos quadrangulares

Exterior- inteiramente visível

Chupão/Chaminé: arranque em granito, cano em tijolo até ao teto

Arrumação embutida na estrutura: -

Função: usa para tudo o que pode. Cozia centeio, agora trigo.

Frequência de uso: quando pode e nas festas

Lenha utilizada: carrasco e freixo

Utensílios relacionados: masseira, tábuas, tenazes, lares

Orações relacionadas com a confeção do pão: benze o forno “*S. João que te faça bom pão e S. Vicente que te acrescente. Em nome do Pai, do filho e do Espírito Santo*”

Existência de forno comunitário na freguesia: não sabe



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 39

Concelho: Miranda do Douro

Freguesia: Paradela

Coordenadas: 41°34'57.76"N - 6°12'54.55"W

Informante: Beatriz Pires

Idade: 57 anos

Profissão: agricultora

Descrição do local: o forno encontra-se no rés do chão de uma habitação, numa divisão de médias dimensões. As paredes do anexo são de pedra com vestígios de reboco de barro. Não possui nenhuma janela.

Outras atividades realizadas no anexo do forno: arrecadação

Cronologia: não sabe especificar a idade que terá a casa e nem o forno

Construtor: não sabe porque comprou a casa

Capacidade (em pães de 2kg): não sabe porque nunca cozeu nele

Descrição da estrutura:

- **Base:** arredondada e revestida de barro; não possui cinzeiro
- **Parte superior**

Boca- constituída por quatro pedras de granito (duas colocadas na vertical e duas na horizontal) que delimitam a abertura do forno; o *poisadoiro* não se prolonga na horizontal para lá da largura das pedras que se encontram na vertical. É irregular e em bruto.

Cúpula:

Interior- tijolo burro manual, rebocado de barro e lastro de ladrilhos quadrados

Exterior- inteiramente visível

Chupão/Chaminé: -

Arrumação embutida na estrutura: -

Função: -

Frequência do uso: -

Lenha utilizada: -

Utensílios relacionados: -

Orações relacionadas com a confeção do pão: -

Existência de forno comunitário na freguesia: -



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 40

Concelho: Miranda do Douro

Freguesia: Picote

Coordenadas:

Informante: -

Idade: -

Profissão: -

Descrição do local: o forno visto é o que está Ecomuseu de Picote

Outras atividades realizadas no anexo do forno: -

Cronologia: -

Construtor: -

Capacidade (em pães de 2kg): -

Descrição da estrutura:

- **Base:** arredondada; constituída por pedras de granito de tamanho irregular; possui cinzeiro delimitado por três pedras de granito.

- **Parte superior:**

Boca- constituída por quatro pedras de granito (duas colocadas na vertical e duas na horizontal) que delimitam a abertura do forno; o *poisadoiro* prolonga-se na horizontal para lá da largura das pedras que se encontram na vertical. É irregular, em bruto e arredondada. Possui padieira em granito.

Cúpula:

Interior- tijolo burro manual e lastro de ladrilhos quadrados

Exterior- inteiramente visível

Chupão/Chaminé: -

Arrumação embutida na estrutura: do lado direito da boca mas não embutida, ao lado do poisadoiro está uma que serve para pousar os utensílios

Função: -

Frequência do uso: -

Lenha utilizada: -

Utensílios relacionados: duas vassouras de varrer a masseira, caldeira, lhares

Orações relacionadas com a confeção do pão: -

Existência de forno comunitário na freguesia: -

Observações: -



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 41

Concelho: Miranda do Douro

Freguesia: Póvoa

Coordenadas: 41°34'17.57"N - 6°18'49.66"W

Informante: -

Idade: -

Profissão: -

Descrição do local: o forno encontra-se num pequeno anexo com paredes de pedra. Não possui nenhuma janela.

Outras atividades realizadas no anexo do forno: arrecadação de lenha

Cronologia: -

Construtor: -

Capacidade (em pães de 2kg): -

Descrição da estrutura:

- **Base:** mais ou menos quadrangular; constituída por pedras de granito e xisto de tamanho irregular; não possui cinzeiro.

- **Parte superior:**

Boca- constituída por quatro pedras de granito (duas colocadas na vertical e duas na horizontal) que delimitam a abertura do forno; o *poisadoiro* prolonga-se na horizontal para lá da largura das pedras que se encontram na vertical. É regular e em bruto. Ocupa toda a largura do forno

Cúpula:

Interior- tijolo burro manual, rebocado de barro e lastro de ladrilhos quadrangulares

Exterior- inteiramente visível

Chupão/Chaminé: -

Arrumação embutida na estrutura: do lado direito no seguimento do poisadoiro

Função: -

Frequência do uso: -

Lenha utilizada: -

Utensílios relacionados: -

Orações relacionadas com a confeção do pão: -

Existência de forno comunitário na freguesia: -



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 42

Concelho: Miranda do Douro

Freguesia: Póvoa

Coordenadas: 41°34'17.05"N - 6°18'49.97"W

Informante: -

Idade: -

Profissão: -

Descrição do local: o forno encontra-se no rés do chão da habitação, numa divisão de médias dimensões. As paredes do anexo são de pedra rebocadas de barro. Não possui nenhuma janela.

Outras atividades realizadas no anexo do forno: arrecadação

Cronologia: século XX

Construtor: -

Capacidade (em pães de 2kg): -

Descrição da estrutura:

- **Base:** arredondada e revestida de barro; não possui cinzeiro
- **Parte superior**

Boca- constituída por quatro pedras de granito (duas colocadas na vertical e duas na horizontal) que delimitam a abertura do forno; o *poisadoiro* não se prolonga na horizontal para lá da largura das pedras que se encontram na vertical. É irregular e em bruto.

Cúpula:

Interior- tijolo burro industrial e lastro de ladrilhos quadrangulares

Exterior- inteiramente visível

Chupão/Chaminé: -

Arrumação embutida na estrutura: -

Função: -

Frequência do uso: -

Lenha utilizada: -

Utensílios relacionados: tenazes, masseira, pás, arca do cereal, rapadoura, vassouras,

Orações relacionadas com a confeção do pão: -

Existência de forno comunitário na freguesia: -



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 43

Concelho: Miranda do Douro

Freguesia: Póvoa

Coordenadas: 41°34'17.15"N - 6°18'50.91"W

Informante: Maria Idalina Martins

Idade: 72 anos

Profissão: reformada

Descrição do local: o forno encontra-se numa antiga casa de habitação, numa divisão de médias dimensões. As paredes do anexo são de pedra rebocadas de barro. Não possui nenhuma janela.

Outras atividades realizadas no anexo do forno: arrecadação

Cronologia: século XX

Construtor: -

Capacidade (em pães de 2kg): -

Descrição da estrutura:

- **Base:** arredondada; constituída por pedras de granito de tamanho irregular com vestígios de reboco em barro; não possui cinzeiro

- **Parte superior:**

Boca- constituída por quatro pedras de granito (duas colocadas na vertical e duas na horizontal) que delimitam a abertura do forno; o *poisadoiro* não se prolonga na horizontal para lá da largura das pedras que se encontram na vertical. É irregular, em bruto e arredondada. Possui padieira.

Cúpula:

Interior- tijolo burro industrial e lastro de ladrilhos quadrangulares

Exterior- inteiramente visível

Chupão/Chaminé: -

Arrumação embutida na estrutura: -

Função: -

Frequência de uso: -

Lenha utilizada para acender: -

Utensílios relacionados: masseira, tenazes, pás, lares, mantas, tábuas

Orações relacionadas com a confeção do pão: -

Existência de forno comunitário na freguesia: -



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 44

Concelho: Miranda do Douro

Freguesia: Póvoa

Coordenadas: 41°34'13.74"N - 6°18'47.43"W

Informante: Piedade Rosa Pires

Idade: 77 anos

Profissão: reformada

Descrição do local: o forno encontra-se no rés do chão da habitação numa antiga cozinha, numa divisão de médias dimensões. As paredes do anexo são de pedra rebocadas de barro. Possui uma janela.

Outras atividades realizadas no anexo do forno: cura de fumeiro

Cronologia: século XX

Construtor: -

Capacidade (em pães de 2kg): -

Descrição da estrutura:

- **Base:** arredondada; constituída por pedras de granito de tamanho irregular, revestidas de barro; não possui cinzeiro.
- **Parte superior:**

Boca- constituída por quatro pedras de granito (duas colocadas na vertical e duas na horizontal) que delimitam a abertura do forno; o *poisadoiro* não se prolonga na horizontal para lá da largura das pedras que se encontram na vertical. É irregular e em bruto. Possui padieira.

Cúpula:

Interior- tijolo burro manual e lastro de ladrilhos quadrangulares

Exterior- inteiramente visível

Chupão/Chaminé: -

Arrumação embutida na estrutura: -

Função: -

Frequência do uso: -

Lenha utilizada: -

Utensílios relacionados: masseira, fole, tenazes, vassouras, caldeira de lata, tábuas

Orações relacionadas com a confeção do pão: -

Existência de forno comunitário na freguesia: -

Observações: -



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 45

Concelho: Miranda do Douro

Freguesia: Póvoa

Coordenadas: 41°34'12.42"N - 6°18'48.66"W

Informante: Julieta

Idade: 51 anos

Profissão: -

Descrição do local: o forno encontra-se no rés do chão da habitação, numa divisão de grandes dimensões. As paredes do anexo são de pedra. Possui uma janela.

Outras atividades realizadas no anexo do forno: cozinha

Cronologia: século XX

Construtor: -

Capacidade (em pães de 2kg): -

Descrição da estrutura:

- **Base:** arredondada; constituída por pedras de granito de tamanho irregular; não possui cinzeiro.

- **Parte superior**

Boca- constituída por quatro pedras de granito (duas colocadas na vertical e duas na horizontal) que delimitam a abertura do forno; o *poisadoiro* não se prolonga na horizontal para lá da largura das pedras que se encontram na vertical. É regular e polida.

Cúpula:

Interior- tijolo burro industrial e lastro de ladrilhos quadrangulares

Exterior- não é visível

Chupão/Chaminé: em tijolo rebocada de cimento. Arranca da boca do forno

Arrumação embutida na estrutura: em cima da boca da chaminé está uma pedra para colocar objetos diversos

Função: -

Frequência de uso: -

Lenha utilizada: -

Utensílios relacionados: -

Orações relacionadas com a confeção do pão: -

Existência de forno comunitário na freguesia: -

Observações: o forno está construído sobre um mais antigo.



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 46

Concelho: Miranda do Douro

Freguesia: S. Martinho de Angueira

Coordenadas: 41°38'28.13"N - 6°20'51.45"W

Informante: Laura Alves

Idade: 60 anos

Profissão: -

Descrição do local: o forno encontra-se no rés do chão da habitação, numa divisão de médias dimensões. As paredes do anexo são de pedra rebocadas de barro. Não possui nenhuma janela.

Outras atividades realizadas no anexo do forno: arrecadação

Cronologia: década de 60

Construtor: o pai do cunhado

Capacidade (em pães de 2kg): 14 pães

Descrição da estrutura:

- **Base:** arredondada e revestida de barro; não possui cinzeiro.
- **Parte superior:**

Boca- constituída por quatro pedras de granito (duas colocadas na vertical e duas na horizontal) que delimitam a abertura do forno; o *poisadoiro* não se prolonga na horizontal para lá da largura das pedras que se encontram na vertical. É regular e em bruto. Possui padieira.

Cúpula:

Interior- tijolo burro manual e lastro de ladrilhos quadrangulares

Exterior- inteiramente visível

Chupão/Chaminé: -

Arrumação embutida na estrutura: -

Função: pão de trigo, folar, doces

Frequência de uso: já não coze

Lenha utilizada: carvalho, carqueja

Utensílios relacionados: caldeira de cobre, tenazes, pás, masseira,

Orações relacionadas com a confeção do pão: benze o forno e o pão

Existência de forno comunitário na freguesia: antigamente este forno tinha essa função. Cada qual que cozesse nele tinha de dar um pão grande à dona

Observações: -



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 47

Concelho: Miranda do Douro

Freguesia: S. Martinho de Angueira

Coordenadas: 41°38'28.48"N - 6°20'50.96"W

Informante: Laura Alves

Idade: 60 anos

Profissão: -

Descrição do local: o forno encontra-se num anexo de grandes dimensões ao qual se acede por umas escadas. As paredes do anexo são de pedra rebocadas de barro. Possui uma pequena janela.

Outras atividades realizadas no anexo do forno: arrecadação e cura de fumeiro.

Cronologia: 2008

Construtor: o marido

Capacidade (em pães de 2kg): 12 pães

Descrição da estrutura:

- **Base:** arredondada e revestida de barro; possui cinzeiro
- **Parte superior:**

Boca- constituída por quatro pedras de granito (duas colocadas na vertical e duas na horizontal) que delimitam a abertura do forno; o *poisadoiro* não se prolonga na horizontal para lá da largura das pedras que se encontram na vertical. É regular e polida. Possui arranque de chaminé.

Cúpula:

Interior- tijolo burro industrial e lastro de ladrilhos quadrangulares

Exterior- inteiramente visível

Chupão/Chaminé: -

Arrumação embutida na estrutura: -

Função: pão de trigo, folar, doces e assados

Frequência de uso: sempre que pode

Lenha utilizada: carvalho, carqueja

Utensílios relacionados: masseira, pás, caldeira de cobre

Orações relacionadas com a confeção do pão: benze o forno e o pão

Existência de forno comunitário na freguesia: já referido anteriormente

Observações: -



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 48

Concelho: Miranda do Douro

Freguesia: Sendim

Coordenadas: 41°23'16.14"N - 6°25'35.36"W

Informante: Casimira Carção Granjo

Idade: 41 anos

Profissão: padreira

Descrição do local: o forno encontra-se num anexo, numa divisão de médias dimensões. As paredes do anexo são de bloco de cimento. Não possui janela.

Outras atividades realizadas no anexo do forno: -

Cronologia: 2003

Construtor: mandou fazer

Capacidade (em pães de 2kg): 27-30 pães

Descrição da estrutura:

- **Base:** arredondada e rebocada de cimento; possui cinzeiro
- **Parte superior:**

Boca- constituída por quatro pedras de granito (duas colocadas na vertical e duas na horizontal) que delimitam a abertura do forno; o *poisadoiro* prolonga-se, do lado direito na horizontal por toda a largura do forno. É regular e em bruto.

Cúpula:

Interior- tijolo burro industrial e lastro de ladrilhos quadrangulares

Exterior- visível só parte superior

Chupão/Chaminé- arranque da desde da boca do forno, prolonga-se o cano até ao teto, de tijolo rebocado de cimento

Arrumação embutida na estrutura: -

Função: coze pão de trigo, e doces tradicionais

Frequência de uso: todos os dias

Lenha utilizada: carvalho

Utensílios relacionados: masseira, mesa de repouso do pão, rapadoura, balança, vassoura

Orações relacionadas com a confeção do pão: benze o forno com a pá

Existência de forno comunitário na freguesia: -

Observações: faz fumeiro tradicional e vende pão. Possui cozinha regional.



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 49

Concelho: Miranda do Douro

Freguesia: Silva

Coordenadas: 41°30'35.78"N - 6°26'42.89"W

Informante: Fátima Marques

Idade: 52 anos

Profissão: -

Descrição do local: o forno encontra-se num anexo da habitação, numa divisão de médias dimensões. As paredes do anexo são de pedra. Não possui nenhuma janela.

Outras atividades realizadas no anexo do forno: cura de fumeiro e arrecadação

Cronologia: década de 60

Construtor: construído pelo sogro

Capacidade (em pães de 2kg): 22 pães

Descrição da estrutura:

- **Base:** quadrada; constituída por pedras de granito e xisto de tamanho irregular; possui cinzeiro delimitado por três pedras de granito

- **Parte superior**

Boca- constituída por quatro pedras de granito (duas colocadas na vertical e duas na horizontal) que delimitam a abertura do forno; o *poisadoiro* não se prolonga na horizontal para lá da largura das pedras que se encontram na vertical. É regular e em bruto. Possui padieira.

Cúpula:

Interior- tijolo burro industrial e lastro de ladrilhos quadrangulares

Exterior- inteiramente visível

Chupão/Chaminé: -

Arrumação embutida na estrutura: -

Função: cozer pão de trigo, foliar e bola doce

Frequência de uso: já não coze pão. Só usa o forno para fazer o foliar

Lenha utilizada: carrasco e estevas

Utensílios relacionados: masseira, pás, tábuas,

Orações relacionadas com a confeção do pão: *“Pão de S. Vicente Deus te acrescente, em nome do Pai, do Filho e do Espírito Santo.”*

Existência de forno comunitário na freguesia: não havia

Observações: -



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 50

Concelho: Miranda do Douro

Freguesia: Atenor, aldeia de Teixeira

Coordenadas: 41°26'42.27"N - 6°30'17.46"W

Informante: Maria Galego

Idade: 54 anos

Profissão: -

Descrição do local: o forno encontra-se num pequeno anexo. As paredes do anexo são de pedra com vestígios de reboco de barro. Não possui nenhuma janela.

Outras atividades realizadas no anexo do forno: -

Cronologia: década de 60

Construtor: o marido

Capacidade (em pães de 2kg): -

Descrição da estrutura:

- **Base:** quadrangular; constituída por pedras de granito e xisto de tamanho irregular; possui cinzeiro delimitado por três pedras de granito.

- **Parte superior:**

Boca- constituída por quatro pedras de granito (duas colocadas na vertical e duas na horizontal) que delimitam a abertura do forno; o *poisadoiro* não se prolonga na horizontal para lá da largura das pedras que se encontram na vertical. É regular, em bruto e arredondada. Possui padieira.

Cúpula:

Interior- em telha e lastro de ladrilhos quadrangulares

Exterior- não é visível

Chupão/Chaminé: -

Arrumação embutida na estrutura: -

Função: -

Frequência de uso: já não usa este forno

Lenha utilizada: -

Utensílios relacionados: masseira, pás, etc.

Orações relacionadas com a confeção do pão: -

Existência de forno comunitário na freguesia: nunca houve

Observações: -



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 51

Concelho: Miranda do Douro

Freguesia: Atenor, aldeia de Teixeira

Coordenadas: 41°26'42.19"N - 6°30'16.98"W

Informante: Maria Galego

Idade: 54 anos

Profissão: -

Descrição do local: o forno encontra-se num anexo, numa divisão de médias dimensões. As paredes do anexo são de bloco rebocadas de cimento. Possui uma janela.

Outras atividades realizadas no anexo do forno: arrecadação e cura de fumeiro

Cronologia: este forno tem pouco mais de 10 anos

Construtor: -

Capacidade (em pães de 2kg): 6 pães

Descrição da estrutura:

- **Base:** quadrangular; constituída por blocos de cimento; não possui cinzeiro.
- **Parte superior-** em tijolo

Boca- constituída por quatro pedras de granito (duas colocadas na vertical e duas na horizontal) que delimitam a abertura do forno; o *poisadoiro* não se prolonga na horizontal para lá da largura das pedras que se encontram na vertical. É regular e polida.

Cúpula:

Interior- tijolo burro industrial e lastro de ladrilhos quadrangulares

Exterior- visível parte superior

Chupão/Chaminé: em tijolo, arranca só da parte superior da boca do forno

Arrumação embutida na estrutura: -

Função: doces, folar, assar carne, pão de trigo

Frequência de uso: sempre que precisa

Lenha utilizada: carrasco

Utensílios relacionados: masseira, mesa de repouso do pão, vassouras, tenazes, fole, caldeira de latão,

Orações relacionadas com a confeção do pão: -

Existência de forno comunitário na freguesia: -

Observações: -



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 52

Concelho: Miranda do Douro

Freguesia: Miranda do Douro, aldeia de Vale d'Água

Coordenadas: 41°31'36.81"N - 6°14'41.59"W

Informante: Isabel Maria João

Idade: 65 anos

Profissão: -

Descrição do local: o forno encontra-se num anexo térreo, numa divisão de médias dimensões. As paredes do anexo são de pedra. Não possui janela.

Outras atividades realizadas no anexo do forno: -

Cronologia: década de 50

Construtor: foi feito pelos pais

Capacidade (em pães de 2kg): 12 pães

Descrição da estrutura:

- **Base:** constituída por pedras de granito de tamanho irregular; não possui cinzeiro
- **Parte superior:**

Boca- constituída por quatro pedras de granito (duas colocadas na vertical e duas na horizontal) que delimitam a abertura do forno; o *poisadoiro* não se prolonga na horizontal para lá da largura das pedras que se encontram na vertical. É irregular e em bruto.

Cúpula:

Interior- tijolo burro industrial e lastro de ladrilhos quadrangulares

Exterior- não visível

Chupão/Chaminé: em tijolo, arranca do poisadoiro

Arrumação embutida na estrutura: -

Função: cozia pão de centeio, agora coze de trigo, faz o folar, assa carne

Frequência de uso: -

Lenha utilizada: carrasco

Utensílios relacionados: pás, mantas, masseira,

Orações relacionadas com a confeção do pão: *“Por dentro e fora do forno, com a graça de Deus e do mundo todo.”*

Existência de forno comunitário na freguesia: houve na época que viveram os pais

Observações:



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 53

Concelho: Miranda do Douro

Freguesia: Vila Chã de Braciosa (visita de uma casa abandonada)

Coordenadas: 41°25'43.14"N - 6°20'57.45"W

Informante: Adérito

Idade: -

Profissão: -

Descrição do local: o forno encontra-se no rés do chão de uma casa abandonada, numa divisão de médias dimensões que abriga também o espaço da cozinha. As paredes do anexo são de pedra com vestígios de reboco de barro. Não possui janelas.

Outras atividades realizadas no anexo do forno: -

Cronologia: século XIX ?

Construtor: -

Capacidade (em pães de 2kg): -

Descrição da estrutura:

- **Base:** quadrangular; constituída por pedras de granito de tamanho irregular; possui cinzeiro delimitado por três pedras de granito
- **Parte superior:**

Boca- constituída por quatro pedras de granito (duas colocadas na vertical e duas na horizontal) que delimitam a abertura do forno; o *poisadoiro* não se prolonga na horizontal para lá da largura das pedras que se encontram na vertical. É regular e em bruto.

Cúpula:

Interior- tijolo burro industrial e lastro de ladrilhos quadrangulares

Exterior- inteiramente visível

Chupão/Chaminé: -

Arrumação embutida na estrutura: -

Função: -

Frequência de uso: -

Lenha utilizada: -

Utensílios relacionados: -

Orações relacionadas com a confecção do pão: -

Existência de forno comunitário na freguesia: -

Observações: -



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 54

Concelho: Mogadouro

Freguesia: Peredo da Bemposta (aldeia de Algosinho)

Coordenadas: 41°17'50.49"N - 6°33'36.89"W

Informante: José

Idade: 54 anos

Profissão: reformado

Descrição do local: o forno encontra-se no rés do chão da habitação, acede-se ao mesmo depois de passar pela curralada e subir um patamar de afloramento. Após penetrar pela porta de entrada, de madeira, numa divisão de médias dimensões encontra-se o forno do lado direito. As paredes do anexo são de pedra rebocadas de barro. Não possui nenhuma janela.

Outras atividades realizadas no anexo do forno: em estado de abandonado

Cronologia: década de 50

Construtor: não sabe

Capacidade (em pães de 2kg): não sabe

Descrição da estrutura:

- **Base:** mais ou menos quadrangular; constituída por pedras de granito de tamanho irregular; possui cinzeiro delimitado por três pedras de granito.
- **Parte superior:**

Boca- constituída por quatro pedras de granito (duas colocadas na vertical e duas na horizontal) que delimitam a abertura do forno; o *poisadoiro* prolonga-se na horizontal para lá da largura das pedras que se encontram na vertical só do lado esquerdo. É irregular e em bruto. Possui padieira.

Cúpula:

Interior- de pedras de granito e bocados de telha? Com vestígios de reboco com barro, o lastro não é visível

Exterior- não é visível porque com parede de pedra

Chupão/Chaminé- -

Arrumação embutida na estrutura: do lado esquerdo da boca; delimitada por quatro pedras de granito.

Função: cozer pão, fazer o folar.

Frequência de uso: -

Lenha utilizada: -

Utensílios relacionados: -

Orações relacionadas com a confecção do pão: -

Existência de forno comunitário na freguesia: -

Observações: -



(Foto Diana Marques)



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 55

Concelho: Mogadouro

Freguesia: Peredo da Bemposta (aldeia de Algosinho)

Coordenadas: 41°17'51.86"N - 6°33'37.17"W

Informante: José

Idade: 54 anos

Profissão: -

Descrição do local: o forno encontra-se no rés do chão da habitação. Após penetrar pela porta principal encontra-se logo do lado direito. Do forno apenas se vê a sua boca. O resto da estrutura está embutido na parede. As paredes do anexo são de pedra rebocadas de barro. Não possui nenhuma janela.

Outras atividades realizadas no anexo do forno: arrecadação

Cronologia: século XX

Construtor: -

Capacidade (em pães de 2kg): -

Descrição da estrutura:

- **Base:** constituída por pedras de xisto de tamanho irregular; possui cinzeiro delimitado por três pedras de granito.
- **Parte superior:**

Boca- constituída por quatro pedras de granito (duas colocadas na vertical e duas na horizontal) que delimitam a abertura do forno; o *poisadoiro* prolonga-se ligeiramente na horizontal para lá da largura das pedras que se encontram na vertical. Possui padieira

Cúpula:

Interior- de telha antiga; tem rodapé de pedras de granito em cerca de 10 cm; lastro de ladrilhos quadrangulares

Exterior- não é visível porque com parede de pedra

Chupão/Chaminé: -

Arrumação embutida na estrutura:-

Função: -

Frequência de uso: -

Lenha utilizada: -

Utensílios relacionados: -

Orações relacionadas com a confeção do pão: -

Existência de forno comunitário na freguesia:

Observações: -



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 56

Concelho: Mogadouro

Freguesia: Peredo da Bemposta (aldeia de Algosinho)

Coordenadas: 41°17'53.00"N - 6°33'37.68"W

Informante: José

Idade: 54 anos

Profissão: reformado

Descrição do local: o forno encontra-se no rés do chão da habitação, acede-se ao mesmo depois de atravessar um compartimento que parece ter correspondido à cozinha. A boca do forno encontra-se do lado direito. A estrutura encontra-se completamente embutida na parede. As paredes são de pedra com vestígio de reboco de barro. Não possui nenhuma janela.

Outras atividades realizadas no anexo do forno: em estado de abandono

Cronologia: século XX

Construtor: -

Capacidade (em pães de 2kg): -

Descrição da estrutura:

- **Base:** constituída por pedras de xisto e granito de tamanho irregular; não possui cinzeiro
- **Parte superior:**

Boca- constituída por quatro pedras de granito (duas colocadas na vertical e duas na horizontal) que delimitam a abertura do forno; o *poisadoiro* não se prolonga na horizontal para lá da largura das pedras que se encontram na vertical. Possui padieira

Cúpula:

Interior- condenado

Exterior- não visível porque tapada com parede de pedra

Chupão/Chaminé: -

Arrumação embutida na estrutura: do lado direito da boca do forno, delimitado por quatro pedras de granito

Função: -

Frequência do uso: -

Lenha utilizada: -

Utensílios relacionados: -

Orações relacionadas com a confeção do pão: -

Existência de forno comunitário na freguesia: -

Observações: -



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 57

Concelho: Mogadouro

Freguesia: Peredo da Bemposta (aldeia de Algosinho)

Coordenadas: 41°17'50.24"N - 6°33'39.02"W

Informante: José

Idade: 54 anos

Profissão: reformado

Descrição do local: o forno encontra-se num anexo de pedra, nas traseiras da habitação, numa divisão de médias dimensões. As paredes do anexo são de pedra com vestígios de reboco de barro. Não possui nenhuma janela.

Outras atividades realizadas no anexo do forno: arrecadação

Cronologia: século XX

Construtor: -

Capacidade (em pães de 2kg): -

Descrição da estrutura do forno:

- **Base:** constituída por pedras de granito e xisto de tamanho irregular; possui cinzeiro delimitado por três pedras de granito
- **Parte superior:**

Boca- constituída por quatro pedras de granito (duas colocadas na vertical e duas na horizontal) que delimitam a abertura do forno; o *poisadoiro* prolonga-se na horizontal para lá da largura das pedras que se encontram na vertical.

Cúpula:

Interior- em telha antiga; lastro-?

Exterior- não visível porque com parede de pedra

Chupão/Chaminé- parece ter sido feita posteriormente à estrutura do forno. É de tijolo rebocado de cimento.

Arrumação embutida na estrutura: dos dois lados da boca. Do lado direito e do lado esquerdo. Delimitadas por quatro pedras de granito.

Função: empregue para cozer pão de trigo, fazer o folar da Páscoa e económicos

Frequência de uso: -

Lenha utilizada: -

Utensílios relacionados: masseira, pás, rapadoura, tábuas,

Orações relacionadas com a confeção do pão: -

Existência de forno comunitário na freguesia: -

Observações: -



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 58

Concelho: Mogadouro

Freguesia: Bruçó

Coordenadas: 41°14'28.06"N - 6°40'46.05"W

Informante: -

Idade: -

Profissão: -

Descrição do local: forno de uso comunitário. Encontra-se numa pequena habitação de pedra de médias dimensões com vestígios barro. Não possui nenhuma janela.

Outras atividades realizadas no anexo do forno: -

Cronologia: século XX

Construtor: -

Capacidade (em pães de 2kg): -

Descrição da estrutura do forno:

- **Base:** mais ou menos arredonda; constituída por pedras de xisto e granito de tamanho irregular; não possui cinzeiro

- **Parte superior**

Boca- constituída por quatro pedras de granito (duas colocadas na vertical e duas na horizontal) que delimitam a abertura do forno; o *poisadoiro* prolonga-se na horizontal para lá da largura das pedras que se encontram na vertical. Possui uma fenda no meio para segurar as pás.

Cúpula:

Interior- rodapé em pedras de granito de cerca de 10 cm de altura; bocados de telha revestida de barro; lastro de ladrilhos quadrangulares

Exterior- não é visível

Chupão/Chaminé: de ferro

Arrumação embutida na estrutura: -

Função: nas festas para cozer pão e assar carne

Frequência de uso: nas festas da aldeia

Lenha utilizada: -

Utensílios relacionados: masseiras, peneiras, tábuas, mesa de repousar o pão, vassouras, pás, etc.

Orações relacionadas com a confeção do pão: -

Existência de forno comunitário na freguesia: sim, este

Observações: -



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 59

Concelho: Mogadouro

Freguesia: Brunhosinho

Coordenadas: 41°21'35.48"N - 6°31'16.60"W

Informante: Casimiro

Idade: 75 anos

Profissão: reformado

Descrição do local: o forno encontra-se numa habitação térrea de granito, acede-se ao mesmo depois de passar um pequeno portão de ferro. Encontra-se numa divisão de médias dimensões. As paredes do anexo são de pedra rebocadas de barro. Não possui nenhuma janela.

Outras atividades realizadas no anexo do forno: arrecadação

Cronologia: década de 40

Construtor: os sogros

Capacidade (em pães de 2kg): 10-15 pães

Descrição da estrutura:

- **Base:** mais ou menos arredondado; constituída por pedras de xisto e granito de tamanho irregular; possui cinzeiro delimitado por três pedras de granito
- **Parte superior:**

Boca- constituída por quatro pedras de granito (duas colocadas na vertical e duas na horizontal) que delimitam a abertura do forno; o *poisadoiro*, irregular e em bruto, prolonga-se na horizontal para lá da largura das pedras que se encontram na vertical. Possui padieira

Cúpula:

Interior- em telha; lastro de ladrilhos quadrangulares

Exterior- é visível

Chupão/Chaminé: -

Arrumação embutida na estrutura: do lado esquerdo da boca do forno, delimitada por quatro pedras de granito

Função: cozer pão de trigo, folares e doces

Frequência do uso: na Páscoa para fazer o folar

Lenha utilizada para acender o forno: -

Utensílios relacionados: masseira, tábuas, vassourinhas, pás, mesa de repouso do pão, mantas.

Orações relacionadas com a confecção do pão: -

Existência de forno comunitário na freguesia: não havia

Observações: -



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 60

Concelho: Mogadouro

Freguesia: Brunhosinho

Coordenadas: 41°21'30.27"N - 6°31'20.90"W

Informante: Casimiro

Idade: 75 anos

Profissão: reformado

Descrição do local: o forno encontra-se no rés do chão de uma habitação. Ao penetrar na casa é necessário atravessar aquilo que seria a sala e depois a cozinha, para aceder ao compartimento onde se encontra o forno. A divisão é de médias dimensões. As paredes interiores são de pedra com vestígios de reboco de barro. Não possui nenhuma janela.

Outras atividades realizadas no anexo do forno: arrecadação

Cronologia: remonta ao ano de 1838 a construção da casa. A casa já era dos avós.

Construtor: não sabe

Capacidade (em pães de 2kg): -

Descrição da estrutura:

- **Base:** constituída por pedras de xisto de tamanho irregular; possui cinzeiro delimitado por três pedras de granito.

- **Parte superior:**

Boca- constituída por quatro pedras de granito (duas colocadas na vertical e duas na horizontal) que delimitam a abertura do forno; o *poisadoiro* irregular e em bruto, não se prolonga na horizontal para lá da largura das pedras que se encontram na vertical. Tem sinais de desgaste no centro pelo uso?

Cúpula:

Interior- ? Lastro- ?

Exterior- não é visível

Chupão/Chaminé: -

Arrumação embutida na estrutura: -

Função: empregue para cozer pão de trigo, fazer o folar da Páscoa e económicos

Frequência do uso do forno: -

Lenha utilizada: -

Utensílios relacionados: -

Orações relacionadas com a confeção do pão: -

Existência de forno comunitário na freguesia: -

Observações: -



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 61

Concelho: Freixo de Espada à Cinta

Freguesia: Lagoaça

Coordenadas: 41°11'31.50"N - 6°43'37.92"W

Informante: José Manuel

Idade: 84 anos

Profissão: reformado

Descrição do local: o forno encontra-se num anexo de pedra da habitação (antigo paço), acede-se ao mesmo por uma porta de ferro que dá para a rua. Encontra-se numa divisão de médias dimensões. As paredes do anexo são de pedra com vestígios de reboco de barro. Não possui nenhuma janela.

Outras atividades realizadas no anexo do forno: arrecadação

Cronologia: século XIX

Construtor: não sabe (comprou a casa já o forno estava)

Capacidade (em pães de 2kg): 20 pães

Descrição da estrutura:

- **Base:** constituída por pedras de xisto de tamanho irregular; não possui cinzeiro
- **Parte superior:**

Boca- constituída por quatro pedras de granito (duas colocadas na vertical e duas na horizontal) que delimitam a abertura do forno; o *poisadoiro* é irregular e em bruto, prolonga-se muito pouco na horizontal para lá da largura das pedras que se encontram na vertical. Apresenta sinais de desgaste no centro.

Cúpula:

Interior- pedras de granito; lastro de ladrilhos quadrangulares

Exterior- não visível

Chupão/Chaminé: possui o arranque, de granito apoiado em mísulas bastante salientes

Arrumação embutida na estrutura: -

Função: pão de trigo e centeio, folares, doces e assados

Frequência de uso: -

Lenha utilizada: -

Utensílios relacionados: masseiras, lares, balança romana, tábuas, peneiras,

Orações relacionadas com a confeção do pão: -

Existência de forno comunitário na freguesia: este servia de forno comunitário

Observações: -



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 62

Concelho: Mogadouro

Freguesia: Bemposta, aldeia de Lamoso

Coordenadas: 41°18'58.73"N - 6°31'38.74"W

Informante: Carolina

Idade: 80 anos

Profissão: reformada

Descrição do local: o forno encontra-se no rés do chão da habitação, numa divisão de médias dimensões. O espaço serviria originalmente também de cozinha. As paredes do anexo são de pedra com vestígios de reboco de barro e cal. Não possui nenhuma janela.

Outras atividades realizadas no anexo do forno: arrecadação

Cronologia: século XIX

Construtor: os antigos donos

Capacidade (em pães de 2kg): 12 pães

Descrição da estrutura:

- **Base:** de pedras de granito e xisto, de tamanho irregular; possui cinzeiro
- **Parte superior:**

Boca- constituída por quatro pedras de granito (duas colocadas na vertical e duas na horizontal) que delimitam a abertura do forno; o *poisadoiro*, irregular e em bruto, não se prolonga na horizontal para lá da largura das pedras que se encontram na vertical.

Cúpula:

Interior- de tijolo burro industrial?; tem um paralelo de granito a seguir a uma fiada de tijolo burro mais ou menos ao centro; lastro de ladrilhos quadrangulares

Exterior- não visível porque embutida na parede

Chupão/Chaminé: em ferro

Arrumação embutida na estrutura: -

Função: cozia pão de centeio

Frequência de uso: na Páscoa para os folares

Lenha utilizada: carrasco e giestas

Utensílios relacionados: masseira, pás, tenazes, vassouras, mantas, fole

Orações relacionadas com a confeção do pão: ao colocar o pão no forno “*S. Vicente te acrescente e S. João faça bom pão, Santíssima Trindade faça a sua vontade.*”

Existência de forno comunitário na freguesia: não havia

Observações: forno reconstruído em cima de um anterior. A base da estrutura é original. Aqui foi adaptada uma solução cómoda, aos pés do forno assenta um murilho de granito no qual se faz a lareira. A chaminé usada para evacuar o fumo do forno também evacua o fumo da lareira.



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 63

Concelho: Mogadouro

Freguesia: Peredo de Bemposta

Coordenadas: 41°16'28.94"N - 6°33'21.61"W

Informante: Arminda da Assunção Lopes

Idade: 63 anos

Profissão: comerciante

Descrição do local: o forno encontra-se num pequeno anexo nas traseiras da habitação. As paredes exteriores do anexo são de bloco por dentro são rebocados de cimento. Possui uma pequena janela.

Outras atividades realizadas no anexo do forno: arrecadação

Cronologia: década de 80

Construtor: mandou fazer

Capacidade (em pães de 2kg): 18-20 pães

Descrição da estrutura:

- **Base:** tijolo rebocado de cimento, possui cinzeiro delimitado por três pedras de granito.
- **Parte superior:**

Boca- constituída por três pedras de granito (duas colocadas na vertical e uma na horizontal) que delimitam a abertura do forno; o *poisadoiro* é feito de uma chapa de ferro. Não se prolonga na horizontal para lá da largura das pedras que se encontram na vertical.

Cúpula:

Interior- de tijolo burro industrial? e lastro de ladrilhos quadrangulares

Exterior- não é visível

Chupão/Chaminé: em tijolo

Arrumação embutida na estrutura: -

Função: assar carne, fazer o folar, cozer pão de trigo

Frequência de uso: coze sempre que pode. Faz uma fornada e depois congela o resto do pão.

Lenha utilizada: carrasco, freixo

Utensílios relacionados com o uso do forno: masseira, vassouras, tenazes, peneiras, pás, caldeira,

Orações relacionadas com a confeção do pão: ao colocar o pão no forno *“Deus de crescente pão no forno e a paz pelo mundo todo”*.

Existência de forno comunitário na freguesia: havia um forno particular que tinha essa função. Cada qual que usasse dava como maquia um pão ao dono do forno

Observações: a senhora possui um outro forno ao lado do descrito acima. É pré-fabricado. A base é de bloco e possui cinzeiro. Por fora é de tijolo burro, no interior a cúpula é revestido de barro. A boca é delimitada por uma fiada de tijolo burro.



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 64

Concelho: Mogadouro

Freguesia: Sanhoane

Coordenadas: 41°22'47.31"N - 6°33'53.40"W

Informante: Idalina Dos Anjos Moura

Idade: 69 anos

Profissão: reformada

Descrição do anexo: o forno encontra-se num anexo nas traseiras da habitação, acede-se ao mesmo após atravessar uma pequena horta. Encontra-se numa divisão de médias dimensões. As paredes do anexo são em bloco rebocadas de cimento. Possui uma pequena janela.

Outras atividades realizadas no anexo do forno: arrecadação

Cronologia: 2007

Construtor: mandou fazer

Capacidade (em pães de 2kg): 14 pães

Descrição da estrutura:

- **Base:** mais ou menos retangular; de bloco ou tijolo rebocado de cimento; possui cinzeiro
- **Parte superior:**

Boca- constituída por quatro pedras de granito (duas colocadas na vertical e duas na horizontal) que delimitam a abertura do forno; o *poisadoiro*, regular e polida, não se prolonga na horizontal para lá da largura das pedras que se encontram na vertical.

Cúpula:

Interior- de tijolo burro industrial e lastro de ladrilhos quadrangulares

Exterior- não é visível porque coberta com parede de bloco

Chupão/Chaminé: de tijolo rebocado com cimento

Arrumação embutida na estrutura: -

Função: empregue para cozer pão de trigo e centeio, fazer o folar e económicos.

Frequência de uso: quando vêm os filhos e na Páscoa

Lenha utilizada: escovas e freixo

Utensílios relacionados: duas masseiras, pás, formas para os folares, caldeira, mesa para pôr o pão a repousar

Orações relacionadas com a confeção do pão: ao colocar o pão no forno *“Deus te acrescenta dentro do forno por aqui por o mundo todo”* reza um Pai Nosso a S. Vicente, às almas e um credo à morte e paixão de nosso senhor.

Existência de forno comunitário na freguesia: havia o da vizinha

Observações: -



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 65

Concelho: Mogadouro

Freguesia: Sanhoane

Coordenadas: 41°22'48.40"N - 6°33'53.38"W

Informante: Isabel Maria Morgado

Idade: 80 anos

Profissão: reformada

Descrição do local: o forno encontra-se num anexo térreo nas traseiras da habitação. Acede-se ao mesmo pela porta de garagem e depois de passar pela despensa, encontra-se uma divisão de médias dimensões. As paredes do anexo são de pedra, rebocadas de barro no interior. Possui uma pequena janela.

Outras atividades realizadas no anexo do forno: arrecadação e cura de fumeiro

Cronologia: década de 60

Construtor: mandou fazer

Capacidade (em pães de 2kg): 22 pães

Descrição da estrutura:

- **Base:** mais ou menos arredondada; constituída por pedras de granito de tamanho irregular; possui cinzeiro delimitado por três pedras de granito
- **Parte superior:**

Boca- constituída por quatro pedras de granito (duas colocadas na vertical e duas na horizontal) que delimitam a abertura do forno; o *poisadoiro*, irregular e em bruto, prolonga-se ligeiramente na horizontal para lá da largura das pedras que se encontram na vertical.

Cúpula:

Interior- de tijolo burro industrial ou manual? e lastro de ladrilhos quadrangulares

Exterior- visível a parte superior, visto de frente

Chupão/Chaminé: -

Arrumação embutida na estrutura: -

Função: para cozer pão de trigo, fazer o folar da Páscoa, económicos e assar carne.

Frequência de uso: -

Lenha utilizada: freixo e escovas

Utensílios relacionados: masseira, peneiras, pás, caldeira, tábuas,

Orações relacionadas com a confeção do pão: -

Existência de forno comunitário na freguesia: sim, este forno servia de forno comunitário

Observações: -



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 66

Concelho: Mogadouro

Freguesia: Sanhoane

Coordenadas: 41°23'0.05"N - 6°33'57.93"W

Informante: Fernando

Idade: 19 anos

Profissão: estudante

Descrição do anexo: o forno encontra-se uma divisão de médias dimensões. As paredes do anexo são de pedra rebocadas de barro. Não possui nenhuma janela.

Outras atividades realizadas no anexo do forno: arrecadação

Cronologia: a construção da casa data de 1887

Construtor: -

Capacidade (em pães de 2kg): -

Descrição da estrutura:

- **Base:** mais ou menos arredondada; constituída por pedras de granito e xisto de tamanho irregular; possui cinzeiro delimitado por três pedras de granito

- **Parte superior:**

Boca- constituída por quatro pedras de granito (duas colocadas na vertical e duas na horizontal) que delimitam a abertura do forno; o *poisadoiro*, irregular e em bruto, não se prolonga na horizontal para lá da largura das pedras que se encontram na vertical.

Cúpula:

Interior- de tijolo burro manual? e lastro de ladrilhos quadrangulares

Exterior- visível de frente a parte superior

Chupão/Chaminé: -

Arrumação embutida na estrutura: do lado esquerdo da boca do forno. Delimitado na horizontal por duas pedras de xisto? e na vertical por dois tijolos.

Função: -

Frequência de uso: -

Lenha utilizada: -

Utensílios relacionados: -

Orações relacionadas com a confeção do pão: -

Existência de forno comunitário na freguesia: -

Observações: -



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 67

Concelho: Mogadouro

Freguesia: Tó

Coordenadas: 41°19'25.51"N - 6°33'56.85"W

Informante: João Marcos

Idade: -

Profissão: -

Descrição do local: o forno encontra-se no interior de uma pequena casa térrea abandonada. As paredes exteriores são de pedra e rebocadas no interior de barro. Não possui nenhuma janela.

Outras atividades realizadas no anexo do forno: em estado de abandono

Cronologia: século XX

Construtor: -

Capacidade (em pães de 2kg): -

Descrição da estrutura:

- **Base:** mais ou menos arredondada; constituída por pedras de xisto e granito de tamanho irregular; possui cinzeiro delimitado por três pedras de granito.

- **Parte superior:**

Boca- constituída por quatro pedras de granito (duas colocadas na vertical e duas na horizontal) que delimitam a abertura do forno; o *poisadoiro*, irregular e em bruto, prolonga-se na horizontal para lá da largura das pedras que se encontram na vertical. Possui padieira

Cúpula:

Interior- de telha antiga com dois paralelos de granito do lado direito junto ao lastro feito de ladrilhos quadrangulares

Exterior-

Chupão/Chaminé: -

Arrumação embutida na estrutura: -

Função: -

Frequência de uso: -

Lenha utilizada: -

Utensílios relacionados: -

Orações relacionadas com a confeção do pão: -

Existência de forno comunitário na freguesia: -

Observações: -



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 68

Concelho: Mogadouro

Freguesia: Tó

Coordenadas: 41°19'26.68"N - 41°19'26.68"N

Informante: Teresa

Idade: 45 anos

Profissão: -

Descrição do local: forno encontra-se num anexo térreo da casa. As paredes são de pedra e não possui nenhuma janela.

Outras atividades realizadas no anexo do forno: arrecadação e cura de fumeiro

Cronologia: década de 30

Quem construiu: não sabe

Capacidade (em pães de 2kg): 10 pães

Descrição da estrutura:

- **Base:** mais ou menos quadrangular; constituída por pedras de granito de tamanho irregular; possui cinzeiro delimitado de três pedras de granito.

- **Parte superior:**

Boca- constituída por quatro pedras de granito (duas colocadas na vertical e duas na horizontal) que delimitam a abertura do forno; o *poisadoiro*, irregular e em bruto, prolonga-se na horizontal para lá da largura das pedras que se encontram na vertical. Possui padieira.

Cúpula:

Interior- de telha antiga; lastro de ladrilhos quadrangulares

Exterior- não é visível porque tapada com parede de pedra

Chupão/Chaminé: -

Arrumação embutida na estrutura: -

Função: cozer pão de trigo, folares, doces e para assar carne

Frequência de uso: de vezes em quando e na Páscoa

Lenha utilizada: carvalho e freixo

Utensílios relacionados: fole, rapadoura, pás

Orações relacionadas com a confeção do pão: não sabe

Existência de forno comunitário na freguesia: não sabe

Observações: -



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 69

Concelho: Mogadouro

Freguesia: Travanca

Coordenadas: 41°23'20.18"N - 6°30'12.05"W

Informante: Manuel

Idade: 52 anos

Profissão: -

Descrição do local: o forno encontra-se num pequeno anexo térreo pegado à casa. As paredes exteriores são de tijolo rebocado de cimento. Dentro mantem-se apenas em tijolo. Não possui nenhuma janela.

Outras atividades realizadas no anexo do forno: arrecadação e cura de fumeiro

Cronologia: década de 70

Construtor: mandou fazer

Capacidade (em pães de 2kg): 12 pães

Descrição da estrutura:

- **Base:** quadrangular; constituída por pedras de xisto de tamanho irregular; possui cinzeiro delimitado de três pedras de granito.
- **Parte superior:**

Boca- constituída por quatro pedras de granito (duas colocadas na vertical e duas na horizontal) que delimitam a abertura do forno; o *poisadoiro*, irregular e em bruto, prolonga-se na horizontal para lá da largura das pedras que se encontram na vertical. Possui padieira

Cúpula:

Interior- de tijolo burro e lastro de ladrilhos quadrangulares

Exterior- visível parte superior, visto de frente

Chupão/Chaminé: -

Arrumação embutida na estrutura: do lado direito da boca, delimitado por dois tijolos na vertical e duas pedras de xisto na horizontal

Função: cozer pão, folar, doces e assados

Frequência de uso: -

Lenha utilizada: -

Utensílios relacionados: masseira feita pelo pai que era carpinteiro, peneiras, vassouras, tenazes, pás, rapadoura, tábuas

Orações relacionadas com a confecção do pão: -

Existência de forno comunitário na freguesia: -

Observações: -



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 70

Concelho: Mogadouro

Freguesia: Travanca

Coordenadas: 41°23'21.49"N - 6°30'12.52"W

Informante: Ana Maria Esteves

Idade: 82 anos

Profissão: reformada

Descrição do local: o forno encontra-se no interior de uma habitação térrea de pequenas dimensões cujas paredes são de pedra. Não possui nenhuma janela.

Outras atividades realizadas no anexo do forno: arrecadação

Cronologia: década de 40

Construtor: -

Capacidade (em pães de 2kg): 20 pães

Descrição da estrutura:

- **Base:** mais ou menos quadrangular; constituída por pedras de xisto e granito de tamanho irregular; possui cinzeiro delimitado por três pedras de granito.

- **Parte superior:**

Boca- constituída por quatro pedras de granito (duas colocadas na vertical e duas na horizontal) que delimitam a abertura do forno; o *poisadoiro* irregular e em bruto, não se prolonga na horizontal para lá da largura das pedras que se encontram na vertical. Possui padieira.

Cúpula:

Interior- de telha antiga com dois paralelos de granito junto ao lastro e com ladrilhos quadrangulares

Exterior- não é visível porque tapada com parede de pedra

Chupão/Chaminé: -

Arrumação embutida na estrutura: do lado esquerdo da boca delimitada por quatro pedras de granito

Função: cozer pão de trigo, económicos e folares

Frequência de uso: já não coze

Lenha utilizada: escova e carrasco

Utensílios relacionados: pás, mantas, masseira, etc.

Orações relacionadas com a confeção do pão: “*S. Vicente te acrescente, S. João te faça bom pão.*”

Existência de forno comunitário na freguesia: -

Observações: -



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 71

Concelho: Mogadouro

Freguesia: Urrós

Coordenadas: 41°20'50.04"N - 6°28'0.67"W

Informante: -

Idade: -

Profissão: -

Descrição do local: o forno faz parte do museu da freguesia. A casa do museu é de pedra e foi reaproveitada de uma casa antiga. O forno do museu está construído no lugar do forno que a casa tinha.

Outras atividades realizadas no anexo do forno: -

Cronologia: -

Construtor: -

Capacidade (em pães de 2kg): -

Descrição da estrutura:

- **Base:** constituída por pedras de xisto e granito rebocadas de cimento; possui cinzeiro delimitado por três pedras de granito.
- **Parte superior:**

Boca- constituída por quatro pedras de granito (duas colocadas na vertical e duas na horizontal) que delimitam a abertura do forno; o *poisadoiro*, irregular e em bruto, prolonga-se na horizontal para lá da largura das pedras que se encontram na vertical.

Cúpula:

Interior- tijolo burro industrial; lastro de ladrilhos quadrangulares

Exterior- não visível de frente mas sim do lado esquerdo

Chupão/Chaminé- de tijolo, o arranque é de granito, grande bloco que se apoia em duas toscas mas grandes mísulas de pedra.

Arrumação embutida na estrutura: -

Função: -

Frequência de uso: -

Lenha utilizada: -

Utensílios relacionados: masseira, mantas, sacas de linho, mantas, lares, pás, tenazes, peneiras, tábuas, rapadouras, vassouras,

Orações relacionadas com a confeção do pão: -

Existência de forno comunitário na freguesia: -

Observações: -



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 72

Concelho: Mogadouro

Freguesia: Ventozeiro

Coordenadas: 41°16'57.65"N - 6°35'7.02"W

Informante: Lisete Calvo

Idade: 38 anos

Profissão: -

Descrição do local: o forno encontra-se num anexo térreo nas traseiras da habitação. As paredes exteriores são de tijolo rebocado de cimento. Não possui nenhuma janela.

Outras atividades realizadas no anexo do forno: arrecadação, cura de fumeiro

Cronologia: década de 70

Construtor: a sogra mandou fazer

Capacidade (em pães de 2kg): 14 pães

Descrição da estrutura:

- **Base:** em tijolo rebocado de cimento; possui cinzeiro.
- **Parte superior:**

Boca- constituída por quatro pedras de granito (duas colocadas na vertical e duas na horizontal) que delimitam a abertura do forno; o *poisadoiro* irregular e em bruto, prolonga-se ligeiramente na horizontal para lá da largura das pedras que se encontram na vertical.

Cúpula:

Interior- de telha e pedra? e lastro de ladrilhos quadrangulares

Exterior- não visível

Chupão/Chaminé: em tijolo rebocado de cimento

Arrumação embutida na estrutura: do lado esquerdo da boca, delimitada por quatro tijolos tanto na vertical como horizontal

Função: cozer pão trigo, folares e doces

Frequência de uso: sobretudo na Páscoa

Lenha utilizada: estevas, carvalho, capões

Utensílios relacionados: -

Orações relacionadas com a confeção do pão: -

Existência de forno comunitário na freguesia: -

Observações:



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 73

Concelho: Mogadouro

Freguesia: Ventozeiro

Coordenadas: 41°16'52.50"N - 6°35'6.75"W

Informante: José Luís Caseiro

Idade: 75 anos

Profissão: reformado

Descrição do local: o forno encontra-se no interior de uma pequena casa térrea. As paredes são de pedra. Não possui nenhuma janela.

Outras atividades realizadas no anexo do forno: arrecadação

Cronologia: década de 60

Construtor: mandou fazer

Capacidade (em pães de 2kg): 28-20 pães

Descrição da estrutura:

- **Base:** quadrada, constituída por pedras de xisto e granito de tamanho irregular; possui cinzeiro delimitado de três pedras de granito.

- **Parte superior**

Boca- constituída por quatro pedras de granito (duas colocadas na vertical e duas na horizontal) que delimitam a abertura do forno; o *poisadoiro*, irregular e em bruto, prolonga-se na horizontal para lá da largura das pedras que se encontram na vertical.

Cúpula:

Interior- do lastro a meio da cúpula em tijolo burro, e do meio ao topo da cúpula em telha; lastro de ladrilhos quadrangulares

Exterior- visível do lado direito, a parte superior

Chupão/Chaminé- em tijolo rebocada de cimento

Arrumação embutida na estrutura: do lado esquerdo da boca, delimitado por quatro pedras de granito

Função: cozer pão, económicos e o folar

Frequência de uso: principalmente na Páscoa

Lenha utilizada: -

Utensílios relacionados: masseira, tábuas, vassouras, pás, peneiras,

Orações relacionadas com a confeção do pão: -

Existência de forno comunitário na freguesia: -

Observações: -



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 74

Concelho: Mogadouro

Freguesia: Ventozeiro

Coordenadas: 41°16'52.78"N - 6°35'5.33"W

Informante: -

Idade: -

Profissão: -

Descrição do local: o forno encontra-se num anexo abandonado. As paredes exteriores são de granito e dentro rebocadas de barro. Não possui nenhuma janela.

Outras atividades realizadas no anexo do forno: em estado de abandono

Cronologia: século XX

Construtor: -

Capacidade (em pães de 2kg): -

Descrição da estrutura:

- **Base:** quadrada; constituída por granito e tijolo; possui cinzeiro delimitado de três pedras de granito.

- **Parte superior:**

Boca- constituída por quatro pedras de granito (duas colocadas na vertical e duas na horizontal) que delimitam a abertura do forno; o *poisadoiro* irregular e em bruto, prolonga-se na horizontal para lá da largura das pedras que se encontram na vertical, principalmente do lado esquerdo.

Cúpula:

Interior- de tijolo burro e lastro de ladrilhos quadrangulares

Exterior- parte superior ligeiramente visível

Chupão/Chaminé: de tijolo

Arrumação embutida na estrutura: do lado esquerdo da boca delimitada por tijolo

Função: -

Frequência de uso: -

Lenha utilizada: -

Utensílios relacionados: -

Orações relacionadas com a confeção do pão: -

Existência de forno comunitário na freguesia: -

Observações: -



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 75

Concelho: Mogadouro

Freguesia: Ventozeiro

Coordenadas: 41°16'47.54"N - 6°35'11.21"W

Informante: Cândida Fernandes

Idade: 83 anos

Profissão: reformada

Descrição do local: o forno encontra-se na cozinha, no rés do chão da casa. Não possui nenhuma janela.

Outras atividades realizadas no anexo do forno: -

Cronologia: década 20

Construtor: não sabe

Capacidade (em pães de 2kg): 28 pães

Descrição da estrutura:

- **Base:** constituída por pedras de granito de tamanho irregular; possui cinzeiro delimitado de três pedras de granito.

- **Parte superior**

Boca- constituída por quatro pedras de granito (duas colocadas na vertical e duas na horizontal) que delimitam a abertura do forno; o *poisadoiro*, irregular e em bruto, prolonga-se um pouco na horizontal para lá da largura das pedras que se encontram na vertical.

Cúpula:

Interior- de telha, com dois paralelos de granito mais ou menos a meio da cúpula; lastro de ladrilhos quadrangulares

Exterior- não visível porque embutida

Chupão/Chaminé- de tijolo rebocada de cimento, feita posteriormente à construção do forno

Arrumação embutida na estrutura: -

Função: cozer pão trigo e centeio

Frequência do uso: -

Lenha utilizada: estevas e o que apanhasse

Utensílios relacionados: não tem

Orações relacionadas com a confeção do pão: *“Em nome do Pai e do Espírito Santo que cresça o pão no forno e haja saúde para o dono”*

Existência de forno comunitário na freguesia: não sabe

Observações:



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 76

Concelho: Mogadouro

Freguesia: Vila de Ala

Coordenadas: 41°19'25.60"N - 6°36'57.24"W

Informante: Florinda Perreiro

Idade: 70 anos

Profissão: reformada

Descrição do local: o forno encontra-se no primeiro andar de uma casa abandonada. As paredes são de pedra, com vestígios de reboco de barro e cal no interior. Não possui nenhuma janela.

Outras atividades realizadas no anexo do forno: arrecadação de lenha

Cronologia: década de 20

Construtor: -

Capacidade (em pães de 2kg): 25 pães

Descrição da estrutura:

- **Base:** constituída por pedras de xisto e granito de tamanho irregular; não possui cinzeiro
- **Parte superior:**

Boca- constituída por quatro pedras de granito (duas colocadas na vertical e duas na horizontal) que delimitam a abertura do forno; o poisadoiro, irregular e em bruto, não se prolonga na horizontal para lá da largura das pedras que se encontram na vertical. Possui padieira.

Cúpula:

Interior- de telha antiga; lastro não é visível

Exterior- não visível

Chupão/Chaminé: -

Arrumação embutida na estrutura: -

Função: -

Frequência de uso: -

Lenha utilizada: -

Utensílios relacionados: -

Orações relacionadas com a confeção do pão: -

Existência de forno comunitário na freguesia: -

Observações: -



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 77

Concelho: Mogadouro

Freguesia: Vila de Ala

Coordenadas: 41°19'26.74"N - 6°36'52.49"W

Informante: Jaime Xavier

Idade: 78 anos

Profissão: reformado

Descrição do local: o forno encontra-se no primeiro andar de uma casa já abandonada. As paredes são de pedra, possuem vestígios de reboco de barro. Não possui nenhuma janela.

Outras atividades realizadas no anexo do forno: em estado de abandono

Cronologia: década de 20

Construtor: -

Capacidade (em pães de 2kg): 15 pães

Descrição da estrutura:

- **Base:** mais ou menos arredondada; constituída por pedras de xisto e granito de tamanho irregular; possui cinzeiro delimitado de três pedras de granito.

- **Parte superior**

Boca- constituída por quatro pedras de granito (duas colocadas na vertical e duas na horizontal) que delimitam a abertura do forno; o *poisadoiro*, irregular e em bruto, prolonga-se pouco na horizontal para lá da largura das pedras que se encontram na vertical.

Cúpula:

Interior- de telha antiga, com rodapé de pedras de granito; lastro de ladrilhos quadrangulares

Exterior- visível sua parte superior

Chupão/Chaminé: -

Arrumação embutida na estrutura: -

Função: -

Frequência de uso: -

Lenha utilizada: -

Utensílios relacionados: masseira, peneiras, tábuas, pás,

Orações relacionadas com a confeção do pão: -

Existência de forno comunitário na freguesia: -

Observações: este forno servia de forno comunitário



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 78

Concelho: Mogadouro

Freguesia: Vilar de Rei

Coordenadas: 41°18'26.48"N - 6°40'38.14"W

Informante: Armandina Paulo

Idade: 69 anos

Profissão: reformada

Descrição do local: o forno está na garagem da habitação. As paredes de pedra são rebocadas de cimento no exterior e no interior possuem vestígios de reboco de barro. Não possui nenhuma janela.

Outras atividades realizadas no anexo do forno: arrecadação de lenha

Cronologia: década de 50

Construtor: -

Capacidade (em pães de 2kg): 20 pães

Descrição da estrutura:

- **Base:** mais ou menos arredondada; constituída por pedras de xisto e granito de tamanho irregular; possui cinzeiro delimitado de três pedras de granito.

- **Parte superior:**

Boca- constituída por quatro pedras de granito (duas colocadas na vertical e duas na horizontal) que delimitam a abertura do forno; o *poisadoiro*, irregular e em bruto, prolonga-se na horizontal para lá da largura das pedras que se encontram na vertical. Possui padieira.

Cúpula:

Interior- em telha, lastro de ladrilhos quadrangulares

Exterior- visível parte superior

Chupão/Chaminé: -

Arrumação embutida na estrutura: -

Função: agora já só faz o folar. Cozia pão de trigo

Frequência de uso: na Páscoa

Lenha utilizada: estevas, carvalho

Utensílios relacionados: caldeira, lares, pás, masseira, tábuas,

Orações relacionadas com a confeção do pão: *“Deus cresça o pão no forno e a paz pelo mundo todo.”*

Existência de forno comunitário na freguesia: não havia

Observações: -



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 79

Concelho: Mogadouro

Freguesia: Vilar de Rei

Coordenadas: 41°18'26.76"N - 6°40'32.02"W

Informante: Bela

Idade: 51 anos

Profissão: -

Descrição do local: o forno encontra-se na garagem. As paredes são de pedra e possuem vestígios de reboco de barro. Não possui nenhuma janela.

Outras atividades realizadas no anexo do forno: garagem, arrecadação de lenha e cura de fumeiro

Cronologia: década de 50

Construtor: -

Capacidade (em pães de 2kg): 10 pães

Descrição da estrutura:

- **Base:** constituída por pedras de xisto e granito de tamanho irregular; possui cinzeiro delimitado de três pedras de granito
- **Parte superior:**

Boca- constituída por quatro pedras de granito (duas colocadas na vertical e duas na horizontal) que delimitam a abertura do forno; o *poisadoiro* irregular e em bruto, não se prolonga na horizontal para lá da largura das pedras que se encontram na vertical.

Cúpula:

Interior- telha antiga, lastro de ladrilhos quadrangulares

Exterior- não visível porque tapada com parede de pedra

Chupão/Chaminé: -

Arrumação embutida na estrutura: -

Função: pão de trigo e folar

Frequência de uso: quando pode e na Páscoa

Lenha utilizada: escovas, carvalho

Utensílios relacionados: pás, masseira,

Orações relacionadas com a confecção do pão: ao por o pão na masseira “*Deus cresça o pão na massa para a Nossa Senhora Virgem Maria que cresceu em graça*”, ao por o pão no forno “*Deus coza o pão no forno e a paz pelo mundo todo*”. Aprendeu com sua mãe

Existência de forno comunitário na freguesia: quem tinha forno emprestava aos vizinhos que não tivessem

Observações: -



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 80

Concelho: Mogadouro

Freguesia: Vilarinho dos Galegos

Coordenadas: 41°16'6.15"N - 6°37'39.16"W

Informante: Francisco Moreno

Idade: 63 anos

Profissão: agricultor

Descrição do local: o forno encontra-se no rés do chão da habitação. As paredes são de bloco e tijolo. Não possui nenhuma janela.

Outras atividades realizadas no anexo do forno: arrecadação

Cronologia: década de 90

Construtor: fez o senhor em questão

Capacidade (em pães de 2kg): 16-17 pães

Descrição da estrutura:

- **Base:** quadrada, constituída por pedras de xisto e granito de tamanho irregular; possui cinzeiro delimitado de três pedras de granito.

- **Parte superior:**

Boca- constituída por quatro pedras de granito (duas colocadas na vertical e duas na horizontal) que delimitam a abertura do forno; o *poisadoiro*, irregular e em bruto, prolonga-se ligeiramente na horizontal para lá da largura das pedras que se encontram na vertical.

Cúpula:

Interior- de telha; lastro de ladrilhos quadrangulares

Exterior- visível do lado direito

Chupão/Chaminé: de tijolo

Arrumação embutida na estrutura: -

Função: folar, carne para festas, pão de trigo, doces

Frequência de uso: -

Lenha utilizada: estevas ou escovas, carrasco

Utensílios relacionados: pás, masseira

Orações relacionadas com a confeção do pão: -

Existência de forno comunitário na freguesia: havia

Observações: quem usasse o forno comunitário tinha de pagar a “poia” a dinheiro ou a farelos



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 81

Concelho: Vimioso

Freguesia: Angueira

Coordenadas: 41°36'51.62"N - 6°24'24.92"W

Informante: Maria Rosa Pires Porta

Idade: 59 anos

Profissão: doméstica

Descrição do local: o forno encontra-se no rés do chão da habitação, numa divisão de médias dimensões. As paredes do anexo são de pedra rebocadas de barro. Não possui nenhuma janela.

Outras atividades realizadas no anexo do forno: arrecadação

Cronologia: década de 50

Construtor: o sogro

Capacidade (em pães de 2kg): 12 pães

Descrição da estrutura:

- **Base:** mais ou menos quadrangular; constituída por pedras de xisto de tamanho irregular; não possui cinzeiro.

- **Parte superior:**

Boca- constituída por quatro pedras de granito (duas colocadas na vertical e duas na horizontal) que delimitam a abertura do forno; o *poisadoiro*, regular e em bruto, prolonga-se na horizontal para lá da largura das pedras que se encontram na vertical.

Cúpula:

Interior- de tijolo burro industrial?; lastro de ladrilhos quadrangulares

Exterior- sobressai um tanto a sua parte superior de formato ovalado

Chupão/Chaminé: -

Arrumação embutida na estrutura: -

Função: empregue para cozer pão de trigo, fazer o foliar, económicos, rosquilhas e para assar carne (depois de cozer o pão aproveita a quentura do forno para assar carne).

Frequência de uso: faz uma fornada uma vez por mês.

Lenha utilizada: usa qualquer uma

Utensílios relacionados: os utensílios foram herdados do sogro. O local tinha presente a masseira, tendal, tenazes curvas, a tampa para selar o forno, grelhas, as pás, vassouras,...

Orações relacionadas com a confeção do pão: ao colocar o pão no forno “*Deus te acrescente S. Vicente, dentro do forno e fora do forno*”. Oração que aprendeu com a mãe.

Existência de forno comunitário na freguesia: não havia

Observações: -



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 82

Concelho: Vimioso

Freguesia: Avelanoso

Coordenadas: 41°39'21.32"N - 6°25'23.72"W

Informante: Alice Alves

Idade: 70 anos

Profissão: reformada

Descrição do local: o forno encontra-se no rés do chão da habitação, acede-se ao mesmo pela porta de garagem. As paredes da garagem são de tijolos rebocados de cimento. Não há janelas.

Outras atividades realizadas no anexo do forno: garagem e arrecadação

Cronologia: década de 20

Construtor: o seu avô

Capacidade (em pães de 2kg): 17 pães

Descrição da estrutura:

- **Base:** mais ou menos quadrangular; na origem as pedras que revestem o forno estavam à mostra mas, recentemente, foi rebocado inteiramente de cal e barro; não possui cinzeiro

- **Parte superior:**

Boca- constituída por quatro pedras de granito (duas colocadas na vertical e duas na horizontal) que delimitam a abertura do forno; o *poisadoiro* prolonga-se ligeiramente na horizontal para lá da largura das pedras que se encontram na vertical. Esta pedra é um tanto irregular e em bruto

Cúpula:

Interior- rodapé feito em telha antiga em cerca de 10 cm de altura, nesta fiada assentam tijolos burro manual que completa a cúpula; lastro de ladrilhos quadrangulares

Exterior- a cúpula não é visível porque embutida na parede

Chupão/Chaminé: -

Arrumação embutida na estrutura: -

Função: empregue para cozer pão de trigo, fazer o folar, económicos, rosquilhas e para assar carne

Frequência de uso: na Páscoa para fazer o folar, roscos e económicos (já não coze pão há muitos anos, cozia trigo e centeio).

Lenha utilizada: giestas

Utensílios relacionados: -

Orações relacionadas com a confeção do pão: ao colocar o pão no forno *“Eu te benzo dentro do forno e fora do forno. Deus de acrescente”* seguido de um Pai Nosso ou Avé Maria. Oração que aprendeu com a mãe.

Existência de forno comunitário na freguesia: não havia

Observações: -



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 83

Concelho: Vimioso

Freguesia: Caçarelhos

Coordenadas: 41°33'53.82"N - 6°26'10.10"W

Informante: Adélia Gomes

Idade: 80 anos

Profissão: reformada

Descrição do local: o forno encontra-se num anexo da habitação independente da cozinha. As paredes do anexo são de pedra rebocadas de barro. Não tem janelas.

Outras atividades realizadas no anexo do forno: arrecadação

Cronologia: década de 30

Construtor: não sabe

Capacidade (em pães de 2kg): 12-13 pães

Descrição da estrutura:

- **Base:** arredondada e de granito; possui cinzeiro mas tapado de pedras de granito
- **Parte superior:**

Boca- constituída por quatro pedras de granito (duas colocadas na vertical e duas na horizontal) que delimitam a abertura do forno; o *poisadoiro* prolonga-se ligeiramente na horizontal para lá da largura das pedras que se encontram na vertical. Esta pedra é um tanto irregular e bruto. Possui padieira

Cúpula:

Interior- de tijolo burro; lastro não visível

Exterior- a cúpula é visível de frente (parte superior) e do lado direito; revestida de barro e cal

Chupão/Chaminé: -

Arrumação embutida na estrutura: -

Função: cozia o pão de trigo e centeio e fazia alguns doces

Frequência de uso: -

Lenha utilizada: vides e lenha de carvalho

Utensílios relacionados: o local possui ainda a masseira, tendal, tenazes, uma rapadoura, etc.

Orações relacionadas com a confeção do pão: ao colocar o pão no forno “*Deus te benza, eu te benzo, em nome do Espírito Santo*” seguido de um Pai Nosso. Oração que aprendeu com a mãe.

Existência de forno comunitário na freguesia: ainda há um na casa do Padre

Observações: não usam marcas no pão quando usam o forno do padre. Cada qual espera pela sua vez de cozer.



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 84

Concelho: Vimioso

Freguesia: Uva

Coordenadas: 41°29'28.57"N - 6°30'34.62"W

Informante: Ernestina Ferreira

Idade: 73 anos

Profissão: reformada

Descrição do local: o forno encontra-se na garagem da habitação. Acede-se ao mesmo pela porta de garagem ao fundo da qual está, do lado esquerdo, um pequeno anexo em tijolo onde se encontra o forno. Não tem janelas.

Outras atividades realizadas no anexo do forno: garagem e arrecadação

Cronologia: 1994

Construtor: o seu marido

Capacidade (em pães de 2kg): 14 pães

Descrição da estrutura:

- **Base:** de granito; possui cinzeiro delimitado por três pedras de granito

- **Parte superior:**

Boca- constituída por quatro pedras de granito (duas colocadas na vertical e duas na horizontal) que delimitam a abertura do forno; o *poisadoiro* prolonga-se ligeiramente na horizontal para lá da largura das pedras que se encontram na vertical. Esta pedra é regular e polida.

Cúpula:

Interior- tijolo burro industrial; lastro de ladrilhos quadrados

Exterior- não é visível

Chupão/Chaminé: de tijolo rebocada de cimento (contem ano de fabrico 1994. A chaminé faz parte integrante da estrutura)

Arrumação embutida na estrutura: -

Função: cozer pão de trigo, rosquilhas, folar e económicos

Frequência de uso: quando pode e em ocasião de festas (Páscoa)

Lenha utilizada: estevas

Utensílios relacionados: masseira, tendal, fole, triângulos redondos e triangulares, caldeira de lata, escovilhas, as tábuas, rapadoura, tenazes,

Orações relacionadas com a confeção do pão: ao colocar o pão no forno benze o forno dizendo um Pai Nosso a “*S. Sebastião para que fique bom o pão*”.

Existência de forno comunitário na freguesia: não havia

Observações: a senhora em questão tem um outro forno ao lado do que se descreveu acima. Um mais pequeno para assar carne. Não tem base assente no chão, assenta em parte no forno já pré-existente e outra parte na parede do anexo. A boca é delimitada por tijolo burro. No interior é feito de tijolo burro com lastro de ladrilhos quadrados. A cúpula, revestida de barro é visível na sua totalidade. Tem um chupão de ferro.



(Foto Diana Marques)



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 85

Concelho: Vimioso

Freguesia: Uva

Coordenadas: 41°29'32.68"N - 6°30'37.91"W

Informante: António e Laura Augusta Fernandes

Idade: 75 e 73 anos

Profissão: reformados

Descrição do local: o forno encontra-se no rés do chão da habitação, num anexo de reduzidas dimensões. As paredes são de tijolo rebocadas de cimento, não tem janelas.

Outras atividades realizadas no anexo do forno: arrecadação

Cronologia: década de 80

Construtor: o seu marido

Capacidade (em pães de 2kg): 9/10 pães

Descrição da estrutura:

- **Base:** em tijolo rebocado em cimento. Tem cinzeiro delimitado por três pedras de granito

- **Parte superior:**

Boca- constituída por quatro pedras de granito (duas colocadas na vertical e duas na horizontal) que delimitam a abertura do forno; o *poisadoiro* não se prolonga para lá da largura das pedras verticais. Esta pedra é regular mas em bruto

Cúpula:

Interior- tijolo burro industrial; lastro de ladrilhos quadrados

Exterior- não é visível

Chupão/Chaminé: de tijolo rebocado de barro e cal; faz parte integrante da estrutura

Arrumação embutida na estrutura: -

Função: cozer pão de trigo, rosquilhas, folar e económicos

Frequência de uso: para cozer pão de vez em quando, quando tem tempo

Lenha utilizada: giestas e carrasco

Utensílios relacionados: masseira, tenazes, pás, mantas, tábuas,

Orações relacionadas: faz a cruz ao pôr o pão

Existência de forno comunitário na freguesia: não havia

Observações: -



(Foto Diana Marques)

Ficha nº 86

Concelho: Vimioso

Freguesia: Uva, aldeia de Vila Chã

Coordenadas: 41°31'57.39"N - 6°30'12.48"W

Informante: Ana

Idade: 77 anos

Profissão: reformada

Descrição do local: o forno encontra-se num anexo nas traseiras da habitação. As paredes de dentro são de pedra rebocadas de barro. Não tem janelas.

Outras atividades realizadas no anexo do forno: usado como galinheiro

Cronologia: década de 20

Construtor: não sabe

Capacidade (em pães de 2kg): 15-20 pães

Descrição da estrutura:

- **Base:** em granito e xisto. Tem cinzeiro delimitado por três pedras de granito
- **Parte superior**

Boca- constituída por três pedras de granito e uma de xisto (duas colocadas na vertical e duas na horizontal) que delimitam a abertura do forno; o *poisadoiro* prolonga-se ligeiramente para lá da largura das pedras verticais. Esta pedra é irregular e em bruto, é de xisto. Tem padieira.

Cúpula:

Interior- telha antiga; lastro- pedra?

Exterior- não é visível

Chupão/Chaminé: não tem

Arrumação embutida na estrutura do forno: do lado direito da boca, delimitada por quatro pedras de granito

Função: cozer pão de trigo, rosquilhas, folar e económicos

Frequência de uso: desativado

Lenha utilizada: estevas e freixo

Utensílios relacionados: tábuas, pás, masseira,

Orações relacionadas: benze o forno dizendo “*Valha-nos Deus S. João que nos saia bom o pão*” e reza um Pai Nosso

Existência de forno comunitário na freguesia: não havia

Observações: -



Ficha nº 87

Concelho: Vimioso

Freguesia: Vilar Seco

Coordenadas: 41°31'21.05"N - 6°24'15.40"W

Informante: Maria Rosa

Idade: 64 anos

Profissão: agricultora

Descrição do local: o forno encontra-se num anexo nas traseiras da habitação acede-se ao mesmo após atravessar o quintal. O anexo é em pedra e possui uma janela.

Outras atividades realizadas no anexo do forno: arrecadação

Cronologia: década de 80

Construtor: o marido

Capacidade (em pães de 2kg): 9 pães

Descrição da estrutura:

- **Base:** em granito e xisto. Tem cinzeiro delimitado por três pedras de granito
- **Parte superior:**

Boca- constituída por quatro pedras de granito (duas colocadas na vertical e duas na horizontal) que delimitam a abertura do forno; o *poisadoiro* prolonga-se ligeiramente para lá da largura das pedras verticais. Esta pedra é irregular e em bruto.

Cúpula:

Interior- tijolo burro industrial; lastro de ladrilhos quadrados

Exterior- é visível a parte superior

Chupão/Chaminé- -

Arrumação embutida na estrutura: -

Função: cozer pão de trigo e folar

Frequência de uso: coze sempre. Coze uma fornada e congela o pão que não consome logo.

Lenha utilizada: estevas

Utensílios relacionados: masseira, mantas, peneiras, vassourinha, tábuas, arca para armazenar o trigo, as pás, etc.

Orações relacionadas com a confeção do pão: benze o forno dizendo “*S. João que nos dê bom pão e S. Vicente que te acrescente*”

Existência de forno comunitário na freguesia: não sabe

Observações: -



(Foto Diana Marques)

7. Lista de informantes

Concelho de Freixo de Espada à Cinta

Lagoaça - José Manuel, 84 anos

Concelho de Miranda do Douro

Águas Vivas - Isabel, 74 anos

Aldeia Nova - Maria Amélia, 83 anos

Atenor - Natividade, 82 anos

Cicouro - Moisés Fernandes, 78 anos

Duas Igrejas - Ana Maria, 70 anos

Genísio - Abel Antão, 92 anos

Genísio - Alcino, 59 anos

Genísio - Tibério Augusto Delgado, 78 anos

Ifanes - Adosinda Carrasqueira, 53 anos

Ifanes - António, 84 anos

Ifanes - Felisbina Rosa Esteves, 84 anos

Malhadas - Josefa Pires, 61 anos

Palaçoulo – Germana, 80 anos

Palaçoulo - Narciso Torrão Esteves, 74 anos

Palaçoulo - Teresa da Piedade Guerra, 68 anos

Paradela - Beatriz Pires, 57 anos

Paradela - Hermínio, 56 anos

Póvoa - Julieta, 51 anos

Póvoa - Maria Idalina Martins, 72 anos

Póvoa - Piedade Rosa Pires, 77 anos

S. Martinho de Angueira - Laura Alves, 60 anos

Sendim - Casimira Carção Ginjo, 41 anos

Silva - Fátima Marques, 52 anos

Teixeira - Maria Galego, 54 anos

Vale d' Águia - Isabel Maria João, 65 anos

Vila Chã de Braciosa – Adérito, ?

Concelho de Mogadouro

Algosinho - José, 54 anos

Bruçó - António Augusto Salgado, ?

Brunhosinho - Casimiro, 75 anos
Lamoso - Carolina, 80 anos
Peredo de Bemposta - Arminda da Assunção Lopes, 63 anos
Sanhoane - Fernando, ?
Sanhoane - Idalina dos Anjos Moura, 69 anos
Sanhoane - Isabel Maria Morgado, 80 anos
Tó - João Marcos, ?
Tó - Teresa, 45 anos
Travanca - Ana Maria Esteves, 82 anos
Travanca - Manuel, 52 anos
Urrós - Armando Augusto Gonçalves, ?
Ventozelo - Cândida Fernandes, 83 anos
Ventozelo - José Luís Caseiro, 75 anos
Ventozelo - Lisete Calvo, 38 anos
Vila de Ala - Florinda Pereira, 70 anos
Vila de Ala - Jaime Xavier, 78 anos
Vilar de Rei - Bela, 51 anos
Vilar de Rei Armandina Paulo, 69 anos
Vilarinho dos Galegos - Francisco Moreno, 63 anos

Concelho de Vimioso

Angueira - Maria Rosa Pires Porta, 59 anos
Avelanoso - Alice Alves, 70 anos
Caçarelhos - Adélia Garcia, 80 anos
Caçarelhos - Maria, ?
Uva - António Fernandes, 75 anos
Uva - Emílio Fernandes, 76 anos
Uva - Ernestina Ferreira, 73 anos
Uva - Laura Augusta, 73 anos
Vila Chã - Ana, 77 anos
Vilar Seco - Maria Rosa, 64 anos